TRISTAR

OV-1414

NL

Algemene Veiligheidsaanwijzingen.
Controleer of de spanning van uw stroomnetwerk overeenkomt met de spanning aangegeven op het label van uw apparaat.

- Voordat u dit apparaat in gebruik gaat nemen, lees a.u.b. eerst de gebruiksaanwijzing grondig door en bewaar het zodat u het later weer kunt nalezen.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en niet voor commercieel gebruik. Houd het uit de buurt van directe warmte, zon en vocht en bescherm het tegen zware botsingen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, wanneer er accessoires op aangesloten worden, tijdens het schoonmaken van het apparaat of wanneer er een storing plaatsvindt. Schakel het apparaat van tevoren uit. Trek aan de stekker niet aan de kabel.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat de kabel niet naar beneden hangt.
- Test het apparaat, de stekker en de kabel regelmatig op schade. Als er schade is dan dient het apparaat niet gebruikt te worden maar dient het gerepareerd te worden door een gekwalificeerd technicus om gevaar te vermijden. Alleen de oorspronkelijke onderdelen mogen gebruikt worden.
- Een beschadigd snoer of stekker moet vervangen worden door een geautoriseerde technicus om gevaar te vermijden. Repareer het apparaat niet zelf.
- Houd het apparaat uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vochtigheid en scherpe randen e.d.
- Laat het apparaat nooit alleen wanneer het gebruikt wordt. Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt zelfs al is het maar voor een ogenblik.
- Het gebruik van een verlengsnoer of afstandbediende schakelaar is niet toegestaan.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dompel in geen geval het apparaat onder in water of een andere vloeistof en laat het er niet mee in contact komen. Gebruik het apparaat niet met natte of vochtige handen.
- Wanneer het apparaat vochtig of nat wordt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Reik niet met uw hand in het water.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is.

Productomschrijving

Wat vindt u in de verpakking

- De oven
- 1 rooster
- 1 Bakplaat
- 1 Handgreep
- Deze gebruikershandleiding

Bekijkt u het apparaat goed als u deze uit de verpakking haalt. Is het apparaat compleet? Indien het apparaat beschadigd of incompleet is, plaats deze dan ongebruikt terug in de originele verpakking en ga terug naar uw verkooppunt.
De afgebeelde foto's en tekeningen kunnen afwijken van het origineel.

Met uw nieuwe Tristar oven en kookplaten ineen systeem krijgt u nog meer plezier in koken! Want het heeft veel te bieden.
De oven heeft een boven en onder warmte spiraal voor temperatuur gevoelige gerechten en knapperig gebraden vlees, of om uw favoriete taarten te bakken.
Tevens een zeer eenvoudige kookplaat bediening voor het bereiden van heerlijke maaltijden.

Leest u voor het gebruik aandachtig deze gebruikshandleiding.
Gebruik dit product nooit zonder notitie te hebben genomen van de veiligheidsvoorschriften. Bewaar deze handleiding zorgvuldig.

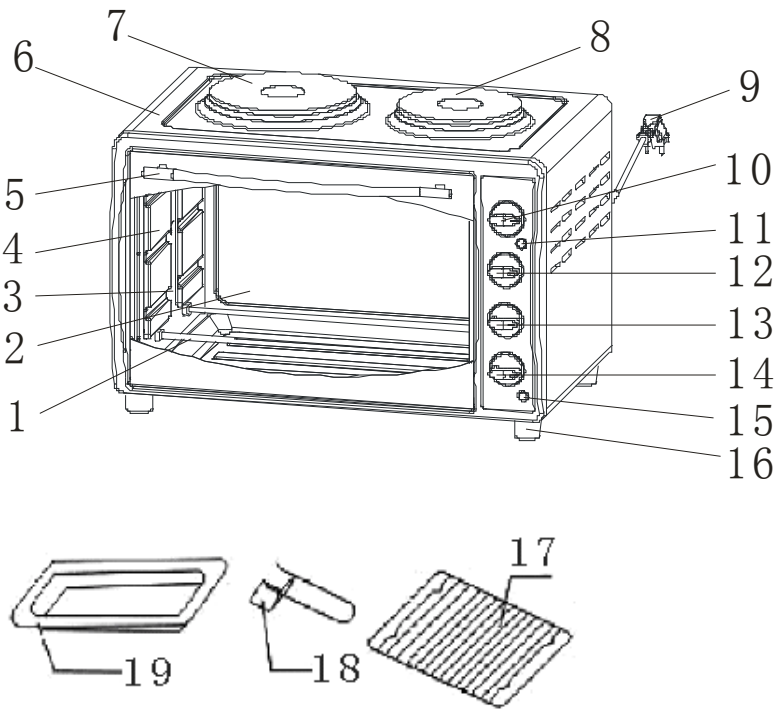
Houd kinderen en/of onbekwame personen altijd uit de buurt van dit apparaat.

Tijdens en na het gebruik van de oven en/of de bakplaten zullen deze zeer heet zijn. U kunt zicht hier aan branden. Raak deze delen niet aan.

Technische specificaties

Modelnr:	OV-1414
Stroomvoorziening:	220-240V 50 Hz
Stroomopname:	3100 W
Afmetingen:	615X435X450 mm
Gewicht:	12 kg.

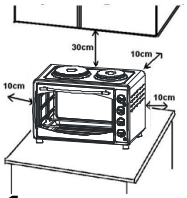
Onderdelen beschrijving



01.Verwarmingselement
02.Glasdeur
03.Bakplaat geleider
04.Zijpaneel
05.Handvat deur
06.Bovenzijde oven
07.Grote verwarmingsplaat (800W)
08.Kleine verwarmingsplaat (500W)
09.Snoer + stekker
10.Regelknop kookplaten
11.Waarschuwingslampje kookplaten
12.Temeratuur regelknop
13.Regelknop ovenstanden
14.Tijdregelaar oven en kookplaten
15.Waarschuwingslampje oven
16.Voetsteun
17.Rooster
18.Handgreep
19.Bakplaat

Ingebruikname apparaat

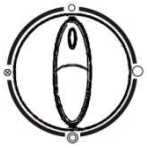
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, volg dan de onderstaande stappen. Zorg dat alle verpakkingsmaterialen uit en om het apparaat zijn verwijderd
Plaats nog geen etenswaren of pannen in de oven of op de kookplaten.
Volg de volgende 5 stappen:



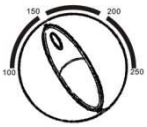
Houd de aangegeven afstanden aan

Let op!
Apparaat wordt heet

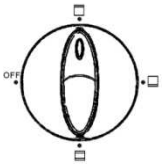
1. Plaats het apparaat op een veilige plek. Niet te dicht bij een muur, de muur kan verbranden of verkleuren. Overtuig uzelf ervan dat gordijnen of iets dergelijks niet in contact kunnen komen met het apparaat.
Leg niets tussen de onderkant van het apparaat en het oppervlak waarop u het apparaat plaatst, om te voorkomen dat dit zal verbranden.



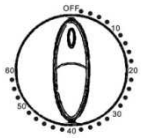
2. Schakel de bovenste knop op de stand.



3. Schakel de tweede knop op 250°C in.



4. Schakel de derde knop op de stand. De verwarmingselementen boven en onder zijn nu geselecteerd.

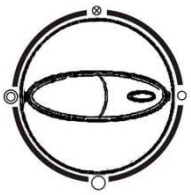


5. Schakel de vierde knop op 20 minuten. De oven en de kookplaten gaan aan. Beide rode controle lampjes gaan branden.

Tijdens deze ingebruikname kan wat rook en een brandlucht vrijkomen.
Dit wordt veroorzaakt doordat het apparaat nieuw is. Na enkele minuten is dit verdwenen. Dit duidt niet op een defect en kan geen defecten veroorzaken.

Bediening apparaat

Bovenste knop → Kookplaatcontrole



Uit

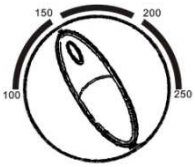
Kleine kookplaat

Grote kookplaat

Beide kookplaten

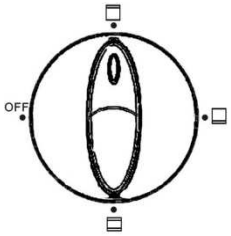
Met deze knop selecteert u welke kookplaat u wenst te gebruiken.
Schakel ook altijd de vierde knop in met de gewenste kooktijd, het bovenste rode controle lampje (nr.11) gaat dan branden. Uw kookplaat wordt warm.Stel met de tweede knop de gewenste temperatuur in.Indien u alleen de kookplaten gebruikt dan laat u de derde knop op OFF staan.

Tweede knop → Temperatuur instelling



Selecteer, met de klok mee, welke temperatuur u wilt selecteren om uw gerecht te bereiden. Temperatuur controle van 100° C tot 250°C.
Deze knop is zowel voor de kookplaat temperatuur als voor de oven temperatuur.

Derde knop → Ovenverwarmingselement controle



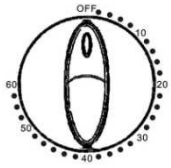
Boven verwarming

Boven & onder verwarming

Onder verwarming

Selecteer het juiste verwarmingselement welke u wilt gebruiken, afhankelijk van het gerecht dat u wilt bereiden.

Vierde knop → Timer (Tijdschakelaar)



Selecteer de gewenste kooktijd (in minuten)met de timer afhankelijk van het gerecht dat u wilt bereiden.
Selecteer de tijd door de tijdknop met de klok mee te draaien.
Het apparaat zal automatisch uitschakelen aan het eind van de door u geselecteerde tijd. Er zal dan een belletje gaan rinkelen.

Bij het selecteren van de tijd gaat de oven aan als de derde knop op een element is geselecteerd, het rode lampje nr. 15 gaat branden.
Het rode lampje nr.11gaat branden als u ook de kookplaten op AAN selecteert.

Indien u een tijd wilt selecteren van minder dan 5 min., draai de knop dan tot meer dan 6.min. en draai deze dan terug naar de door u gewenste tijd. U kunt het apparaat handmatig uitschakelen tijdens het gebruik, door de timerknop tegen de klok in te draaien naar OFF.

Tijdens en na het gebruik van de oven en/of de bakplaten zullen deze zeer heet zijn. U kunt zich hier aan branden. Raak deze delen niet aan.

U wilt alleen koken op de kookplaten

Selecteer de bovenste knop (de kookplaatcontrole knop) op de gewenste stand, een of twee kookplaten gebruiken.

Stel de gewenste temperatuur van de kookplaten in met de tweede knop (de temperatuur instellingsknop)

Stel de gewenste tijd in.
Het bovenste rode controle lampje (nr.11) gaat branden.
U kunt beginnen met koken

U wilt alleen bakken in de oven

Laat de eerste knop (de kookplaatcontrole knop) op OFF staan.

Stel met de tweede knop (de temperatuur instellingsknop) de gewenste temperatuur in.

Stel met de derde knop (ovenverwarmingselement knop) de gewenste oven stand in.

Stel de gewenste tijd in.
Het onderste rode controle lampje (nr.15) gaat branden.

U wilt de oven en de kookplaten tegelijk gebruiken

Selecteer de bovenste knop (de kookplaatcontrole knop) op de gewenste stand, een of twee kookplaten gebruiken.

Stel de gewenste temperatuur van de kookplaten en de oven met de tweede knop in (de temperatuur instellingsknop).

Stel met de derde knop (ovenverwarmingselement knop) de gewenste oven stand in.

Stel de gewenste tijd in.
De rode controle lampjes nr.11 en nr.15 gaan branden.
U kunt beginnen met koken en uw gerecht in de oven plaatsen.

Toebehoren

Bakplaat

Bakplaat, te gebruiken voor bijvoorbeeld, het bereiden van kip, hamburger, gratin, cake en vele andere ovengerechten.

Hoe de handgreep te gebruiken

Rooster

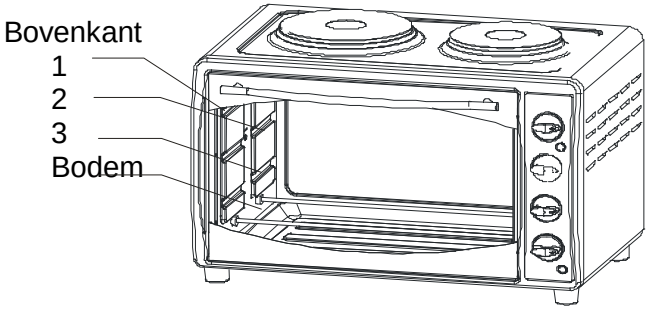
Rooster, voor droge gerechten, bijvoorbeeld (stok)brood

Bakplaat met rooster erin

Voor gerechten waar veel vet uit kan vrijkomen.

Gebruik altijd de bijgeleverde handgreep.

U kunt de bakplaat of rooster op drie verschillende hoogten plaatsen, Afhankelijk van welk gerecht u wilt bereiden.

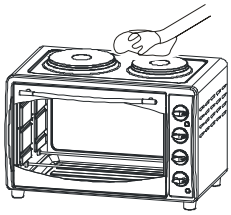


1 Bovenste plaat geleider
2 Midden plaat geleider
3 Laagste plaat geleider

Wees voorzichtig met het eruit halen van de het rooster of de bakplaat, deze kunnen zeer heet zijn! Gebruik altijd de bijgeleverde handgreep.

Schoonmaken van het apparaat

Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen.



Gebruik bij het schoonmaken van de binnen en de buiten zijde van het apparaat geen harde borstel of andere schurende middelen, dit om te voorkomen dat er krassen op het oppervlak en in het apparaat kunnen ontstaan.

Gebruik geen toxische en schurende schoonmaakmiddelen zoals, benzine, schuurpoeder of oplosmiddel.
Een normale keukenreiniger of sopje volstaat.

Kookplaten schoonmaken.

Zo gaat u te werk:

- Bij overkoken de kookresten onmiddellijk verwijderen. Pas op ! dit gedeelte is heet.
- De kookplaten met een sopje schoonmaken.
- De platen korte tijd verwarmen, ze kunnen anders gaan roesten
- Met een onderhoudsmiddel behandelen.

Oven schoonmaken.

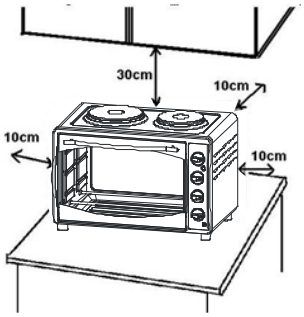
Zo gaat u te werk:

- Gebruik geen harde schuursponsjes.
- Vruchtensap dat van het bakblik afdruipt veroorzaakt vlekken die ook met een ovenreiniger niet te verwijderen zijn. Bij het bakken van vochtig vruchtengebak het bakblik niet te vol laden.
- Een licht vervuilde oven hoeft u alleen maar met een warm sopje of met warm water met een scheutje azijn af te nemen.

Laat de oven en de kookplaten altijd eerst goed afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.
Indien de binnenkant van de oven vervuild is, kan het bak en kookproces langer duren dan normaal.

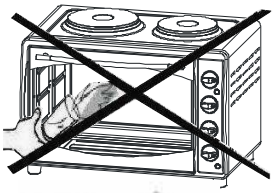
Veiligheidsvoorschriften

Gebruik het apparaat nooit zonder dat u notitie heeft genomen van de veiligheidsvoorschriften. Houdt u zich altijd aan deze voorschriften.



Plaats het apparaat op een veilige plek. Niet te dicht bij een muur, de muur kan verbranden of verkleuren. Overtuig uzelf ervan dat gordijnen of iets dergelijks, niet in contact kunnen komen met het apparaat.
Leg niets tussen de onderkant van het apparaat en het oppervlak waarop u het apparaat plaatst, om te voorkomen dat dit zal verbranden

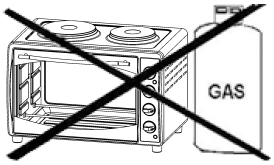
Gebruik altijd de meegeleverde handgreep als u een rooster of bakplaat eruit haalt. Aanraking met de handen kan brandwonden veroorzaken.



Indien de oven heet is, gebruik dan geen water op de glasplaat, dit kan tot gevolg hebben dat de glasplaat breekt.

Indien u het elektriciteitssnoer uit het stopcontact wilt halen, trek dan altijd aan de stekker. Trek nooit aan het snoer. Dit kan draadbreuk in het snoer veroorzaken.

Gebruik het apparaat niet met natte handen. Zorg ervoor dat het elektra snoer niet nat wordt. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.

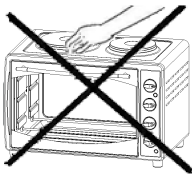


Plaats het apparaat tijdens het gebruik niet in de buurt van een gasbrander of een ander apparaat dat warmte afgeeft. Dit om gevaarlijke situatie te voorkomen en om de temperatuur controle niet te beïnvloeden.

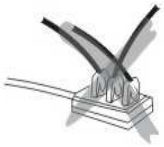
Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen. Houd altijd toezicht. Houd kinderen en/of onbekwame personen uit de buurt.

Zet niets op het apparaat tijdens het gebruik. De warmte kan vervorming, scheuren etc. veroorzaken.

Voedsel in flessen of blikjes mogen niet direct verwarmd worden. Barsten van een fles of blikje kunnen ernstige verwondingen veroorzaken.



Wees voorzichtig ! Brand uzelf niet tijdens of direct na het gebruik van het apparaat
De metalen delen en de glazen deur worden tijdens het gebruik zeer heet.
Wees oplettend tijdens het open en dicht doen van de deur.



Steek de stekker rechtstreeks in een stopcontact in de muur. Gebruik geen verdeeldozen.

Belangrijke waarschuwingen

- Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, controleer of de netspanning overeenkomt met het apparaat. Het stopcontact een minimaal vermogen heeft van 16A en voorzien is van een aardleiding.Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af indien dit veiligheidsvoorschrift niet in acht werd genomen.
- Het apparaat niet verplaatsen tijdens de werking
- Gebruik het apparaat niet wanneer het elektriciteitssnoer beschadigd is het apparaat gevallen is, zichtbare schade vertoont of niet goed werkt. In dergelijke gevallen en om risico's te vermijden het apparaat direct terug brengen naar uw verkooppunt.
- Gebruik het apparaat niet als warmtebron
- Doe nooit papier, karton of plastic in het apparaat en plaats geen andere voorwerpen in het apparaat, zoals keukengerei.
- Steek geen voorwerpen in de ventilatieroosters. Belemmer deze niet.
- Mocht het gebeuren dat voedsel of andere onderdelen van het apparaat vlam vatten, probeer dan in geen geval de vlammen te doven met water. Houd de ovendeur dicht, trek de stekker uit het stopcontact en smoor de vlammen met een vochtige doek.
- Dit apparaat is niet ontworpen om ingebouwd te worden.
- Wanneer de deur open is het volgende in acht nemen, oefen geen druk op de deur door er te zware voorwerpen op te zetten. Zet op de deur nooit hete of zware schalen die u zojuist uit de oven hebt gehaald.

Garantievoorwaarden en service

Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat zijn wij niet aansprakelijk. Voor materiele schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.

Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen ander onderhoud noodzakelijk
Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
Dit apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik. Dit apparaat is ontworpen voor de bereiding van voedsel. Het dient niet voor andere doelstellingen te worden gebruikt. Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.

Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 1 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, zal TRISTAR, middels haar servicebureau het apparaat repareren of vervangen.
Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten zijn voorbegrepen in deze garantie.
TRISTAR is niet verantwoordelijk voor schade:
1) Ten gevolge van een val of ongeluk
2) Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derde
3) Door oneigenlijk gebruik van het apparaat
4) Schade door normale gebruiksslijtage

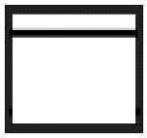
Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 1 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.

Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
Bewaart u altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.

Baktips

Uw oven is uitzonderlijk geschikt om de meest fantastische gerechten mee te bereiden. In het onderstaande schema treft u enkele tips over de bereidingstijd, temperatuur en de oveninstelling voor verschillende gerechten.
De aangegeven temperaturen en tijden zijn slechts een indicatie. De bakresultaten variëren afhankelijk van de recepten, de gebruikte schalen en de ingrediënten.

Ovenstanden


1

2

3

Recept	Hoeveelheid	Temp. ℃	Bereidingstijd	Ovenstand
Verse pizza	400 g	200 ℃	25 min.	3
Gezouten taart	600 g	200 ℃	35 min.	3
Diepgevroren pizza	450 g	220 ℃	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 ℃	40 min.	3
Hele kip	1500 g	220 ℃	90 min.	3
Gehaktballen	1000 g	200 ℃	60 min.	3
Aubergines met kaas	1700 g	200 ℃	30 min.	1
Grillen vlees	1000 g	220 ℃	20 min	1
Gegratineerde aardappelen	1500 g	200 ℃	40 min.	1
Appeltaart	1000 g	190 ℃	90 min,	3
Forel in een pakketje	800 g	190 ℃	40 min.	2

Voeg aan de bereidingstijd circa 5 minuten toe voor de voorverwarming van de oven.

Milieutips

Tips voor energiebesparing

- Gebruik alleen pannen met een doorsnede die gelijk is aan de van de kookplaten.
- Gebruik alleen potten en pannen met een platte bodem
- Houd zo mogelijk het deksel op de pan tijdens het koken
- Kook groenten, aardappelen enz. met weinig water om de bereidingstijd zo kort mogelijk te houden.
- Gebruik de juiste temperaturen voor de diverse te bereiden maaltijden.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven door het symbool Lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG Inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC
Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met: de veiligheidsdoeleinden van de “laagspanningsrichtlijn”nr. 73/23/EG, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 89/336/EG “Electromagnetische compatibiliteit” en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu.

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij de het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op het artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop.
De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

EN

General safety instructions

Check if the tension of your supply corresponds with the voltage indicated on the rating plate of your appliance.

- Before commissioning this device please read the instruction manual carefully and keep this so that you can check them later .
- Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private and not for commercial use! Keep it away from direct heat, sun and moist and protect it against sharp impacts.
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the device or whenever a disturbance occurs. Switch off the device before. Pull on the plug, not on the cable.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capacities , or lack of experience and knowledge (including children) , unless they have been supervised or instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device, plug and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used but the appliance must be repaired by a qualified technician in order to avoid a hazard. Only original spare parts must be used.
- A damaged cord or plug must be replaced by an authorized technician to avoid a hazard. Do not repair the device yourself,.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and such like.
- Never use the device unsupervised! Switch off the device whenever you are not using it, even if this is only for a moment.
- Do not use the device outdoors.
- Under no circumstances must the device be placed in water or other liquid, or come into contact with such. Do not use the device with wet or moist hands.
- Should the device become moist or wet, remove the mains plug from the socket immediately. Do not reach into the water.
- Use the device only for the intended purpose.

Product Description

What is included in the box

- The oven
- 1 wire rack
- 1 Baking tray
- 1 Handle
- This user manual

Carefully inspect the oven when you take it out of the box. Is it complete? If the oven is damaged or incomplete then place it back in its original box unused and take it back to the place of purchase.
The pictures and drawings supplied may be different from the actual device.

You will enjoy cooking even more with your new Tristar oven and cook plates all-in-one system! Because it has a lot to offer.
The oven has a top and a bottom heating element for temperature sensitive dishes and meat with a crispy crust, or to bake your favorite pies.
Apart from that, it has very easy cook plate controls for preparing delicious meals.

Please read this user manual carefully before using the oven.
Never use this product without reading the safety instructions first. Keep this manual in a safe place.

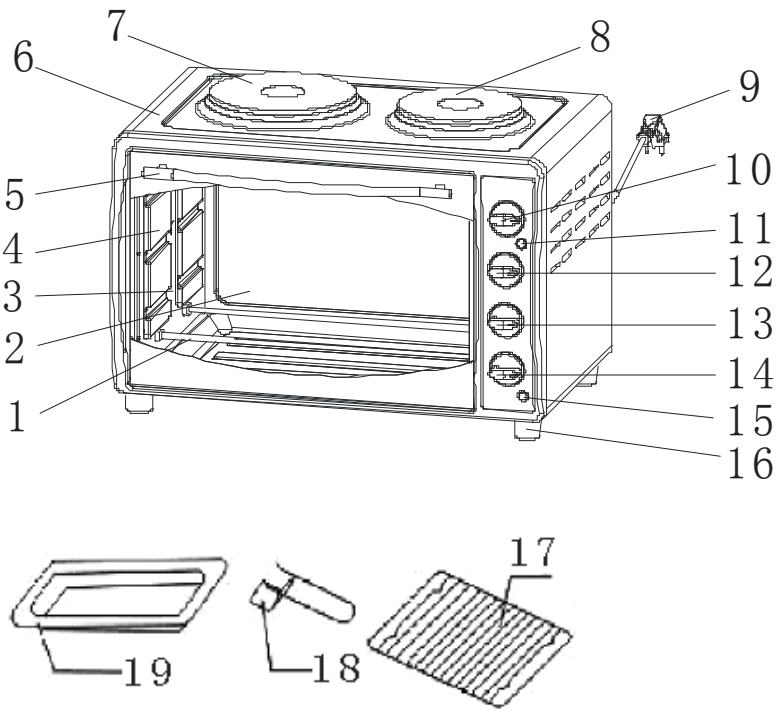
Always keep children and/or incapable people away from this appliance.

During and after using the oven, the cooking elements will be very hot. You could burn yourself. Do not touch these parts.

Technical Specifications

Model no.:	OV-1414
Power supply:	220-240V 50 Hz
Power consumption:	3100 W
Dimensions:	615X435X450 mm
Weight:	12 kg.

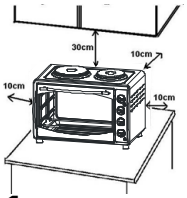
Parts description



01.Heating element
02.Glass door
03.Food tray support
04.Side panel
05.Door handle
06.Oven top
07.Large cook plate (800W)
08.Small cook plate (500W)
09.Cord + plug
10.Turning knob cook plates
11.Warning light cook plates
12.Turning knob temperature
13.Turning knob oven modes
14.Timer oven and cook plates
15.Warning light oven
16.Stand
17.Wire rack
18.Handle
19.Baking tray

First use of the appliance

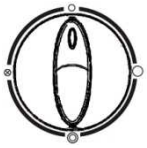
Follow the steps below before you use the appliance for the first time. Make sure that all packing materials are removed from in and around the appliance.
Do not put any food or pans in the oven or on the cook plates yet.
Follow these 5 steps:



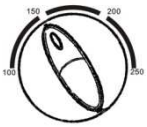
Stick to the indicated distances

Attention!
Appliance
will be hot

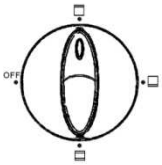
1. Put the appliance in a safe spot. Not too close by a wall, the wall could burn or discolor. Make sure that no curtains or similar materials can come in contact with the appliance.
Don't put anything between the bottom of the appliance and the surface you put it on, to prevent it from burning.



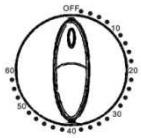
2. Set the upper knob to position.



3. Set the second knob to 250°C.



4. Set the third knob to position. The top and bottom heating elements are now selected.

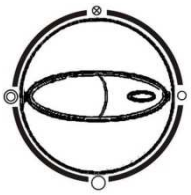


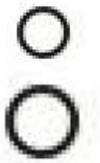
5. Set the fourth know to 20 minutes. The oven and cook plates will switch on. Both warning lights will be lit.

During first use there could be some smoke and a burning smell.
This happens because the appliance is new. It will disappear after a few minutes. This does not mean there is a malfunction and it will not cause one.

Operation of the appliance

Upper knob → Cook plate control





Off

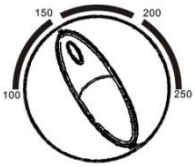
Small cook plate

Large cook plate

Both cook plates

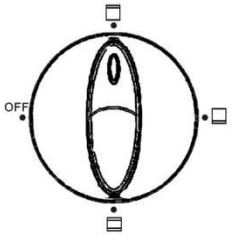
This knob lets you select with cook plate you will be using.
Always use the fourth knob to select the desired cooking time as well, the upper red warning light (no. 11) will then light up. Your cook plate will heat up. Use the second knob to set the desired temperature. When you only use the cook plates, then leave the third knob in the OFF position.

Second knob → Setting the temperature



Select, clockwise, which temperature you need to prepare your dish.
The temperature ranges from 100°C up to 250°C.
This knob is used for the cook plate temperature as well as the oven temperature.

Third knob → Oven heating element selection



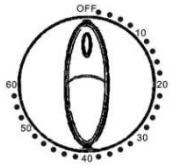
Top heating

Top & bottom heating

Bottom heating

Select the desired heating element, which depends on the dish you are preparing.

Fourth knob → Timer



Select the desired cooking time (in minutes) with the timer, which depends on the dish you are preparing.
Select the time by turning the timer knob clockwise.
The appliance will turn off automatically after the time you selected is over.
A bell will sound.

When selecting the time the oven will turn on if the third knob is set to an element, the red light (no. 15) will light up. Red light no. 11 will light up if you also set the cook plates to ON.

If you wish to select a time of less than 5 min. then turn the knob to more than 6 min. and then turn it back to your desired time. You can turn the appliance off manually during use by turning the timer knob counter clockwise to the OFF position.

During and after using the oven, the cooking elements will be very hot. You could burn yourself. Do not touch these parts.

You just want to use the cook plates

Set the upper knob (the cook plate control knob) to the desired setting,
using one or two cook plates.

Set the desired temperature of the cook plates with the second knob
(the temperature setting knob)

Set the desired time.
The upper warning light (no.11) will light up.
You can start cooking.

You just want to bake in the oven

Leave the first knob (the cook plate control knob) in the OFF position.

Set the desired temperature with the second knob (the temperature setting knob).

Set the third knob (oven heating element selection knob) to the desired oven setting.

Set the desired time.
The bottom warning light (no. 15) will light up.

You want to use the oven and cook plates at the same time

Set the upper knob (the cook plate control knob) to the desired setting,
using one or two cook plates.

Set the desired temperature of the cook plates and the oven with the second knob (the temperature setting knob).

Set the third knob (oven heating element selection knob) to the desired oven setting.

Set the desired time.
The warning lights no.11 and no. 15 will light up.
You can start cooking and place your dish in the oven.

Accessories

Baking tray

Baking tray, to be used for example:
for preparing chicken, hamburgers, gratin,
pound cake and many other oven dishes.

Wire rack

Wire rack, for dry dishes,
like (French) bread

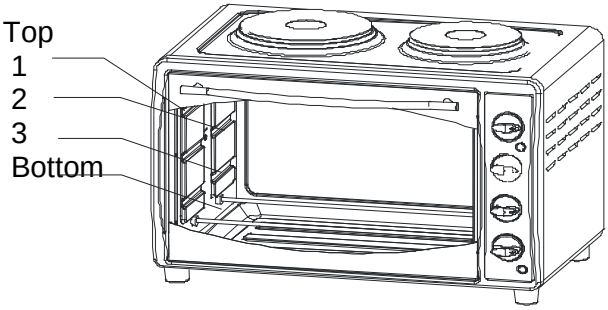
Baking tray with wire rack inside

For dishes that could be leaking a lot of grease.

How to use the handle

Always use the supplied handle.

You can place the baking tray or wire rack on
three different levels,
depending on which dish you are preparing.

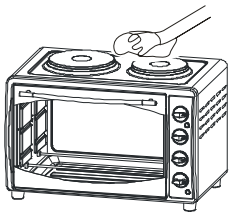


1 Upper tray support
2 Middle tray support
3 Lower tray support

Be careful when removing the wire rack or the baking tray, these can be very hot! Always use the supplied handle.

Cleaning the appliance

Before cleaning, unplug and let the oven cool down.



Do not use a hard brush or other abrasive materials to clean the inside or the outside of the appliance, to prevent scratching the surface and the inside of the appliance.

Do not use any toxic or abrasive cleaning supplies like petrol, scrubbing powder or solvent.
Regular kitchen cleaner or dishwashing liquid with water will do.

Cleaning the cook plates.

This is how to do it:

- After boiling over remove the remains immediately. Attention! This part is hot.
- Clean the cook plates with dishwashing liquid and some water.
- Heat the cook plates up for a short time, otherwise they could rust.
- Treat with maintenance solution.

Cleaning the oven.

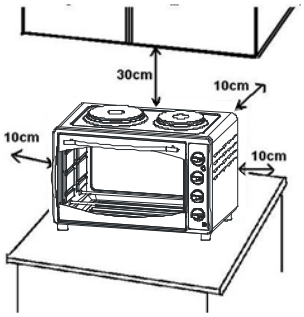
This is how to do it:

- Do not use any hard scrubbing pads.
- Fruit juice leaking down the baking tray will make stains that cannot be removed, even with oven cleaner. Do not overfill the baking tin when baking moist fruitcake.
- A slightly dirty oven can be cleaned with just some dishwashing liquid, warm water and a splash of vinegar.

Always let the oven and cook plates cool down well before cleaning them.
The baking and cooking process can take longer when the oven is dirty inside.

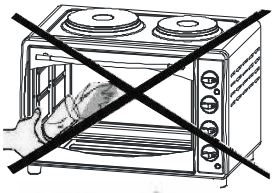
Safety instructions

Never use this product without reading the safety instructions first. Always follow these instructions.



Put the appliance in a safe spot. Not too close by a wall, the wall could burn or discolor. Make sure that no curtains or similar materials can come in contact with the appliance. Don't put anything between the bottom of the appliance and the surface you put it on, to prevent it from burning.

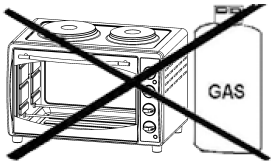
Always use the supplied handle when you take a wire rack or baking tray out of the oven. Touching these with bare hands can cause serious burns.



When the oven is hot, then use no water on the glass door, this could cause the glass to break.

When unplugging the electricity, always pull the plug. Never pull the wire, this could cause the cord to break.

Don't use the appliance with wet hands. Make sure the electric cord does not get wet. Always unplug the appliance when it's not being used.

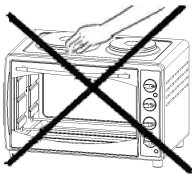


When the appliance is being used, don't put a gas burner or other heat source nearby. This is to prevent dangerous situations and so that it does not influence the temperature control.

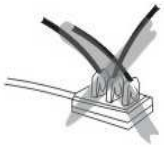
This appliance is not suitable for children. Always supervise. Keep children and/or incapable people away.

Don’t put anything on the appliance when it’s being used. The heat can cause deforming, cracks etc..

Food in bottles or cans cannot be heated directly. Cracked bottles or cans can cause serious injuries.



Be careful ! Don’t burn yourself during or right after using the appliance.
The metal parts and glass door become very hot during use.
Pay attention when opening and closing the door.



Plug directly into a wall socket. Do not use any adaptors.

Important warnings

- Before plugging in the appliance, make sure the power supply matches that of the appliance, the socket has a minimum of 16A and is grounded. We deny any responsibility if this safety precaution is not followed.
- Do not move the appliance during use.
- Do not use the appliance when the cord is damaged, the appliance fell down, shows signs of damage or doesn’t function correctly. In such cases, immediately take the appliance back to its place of purchase to prevent risks.
- Do not use the appliance as a heat source.
- Never put paper, cardboard or plastic in the appliance and do not put any other objects in it, like kitchen appliances.
- Do not stick any objects into the ventilation grills. Do not block them.
- If food or certain parts of the appliance happen to catch fire, then do not, under any circumstances, try to put out the flames with water. Keep the oven door closed, unplug the appliance en smother the flames with a wet cloth.
- This appliance has not been design to be built in.
- When the door is open then pay attention to the following: don’t put pressure on the door by putting heavy objects on top of it. Never put any hot or heavy dishes you just took out of the oven on the door.

Terms of guarantee and service

Damage caused by not following the directions in the user manual voids your guarantee! We cannot be held accountable for consequential loss caused by this. We cannot be held accountable for property or personal damage caused by inexpert usage or not following the safety directions. In such cases any claims for guarantee become void.

Other then cleaning, as detailed in this manual, no other maintenance is necessary for this appliance.
In case repairs need to be done, then this should only be done by an authorized company.
This appliance is only meant for DOMESTIC use and not for commercial or industrial use. This appliance was designed for the preparation of food. It should not be used for any other purpose. The product cannot be changed or altered.

If any problems occur within 1 year after the date of purchase, which are covered by the manufacturer`s warranty, TRISTAR will, by means of its service department, repair or replace the appliance.
Only material- and/or manufacturing defects are covered by this warranty.
TRISTAR cannot be held responsible for damage:
1) Caused by a drop or an accident
2) If the appliance has been technically modified by the customer or a third party
3) Because of improper use of the appliance
4) Damage caused by wear because of normal use

The original warranty period of 1 year will not be extended because of repairs. This warranty is only valid in Europe. This warranty does not cancel out the user rights according to European Guideline 1944/44CE.

If you have any questions or complaints then go to your place of purchase.
Always keep your proof of sale, without this proof of sale you cannot claim any type of guarantee.

Baking tips

Your oven is very well suited to prepare the most fantastic dishes with.
In the table below you will find some tips about preparation time, temperature and the oven settings for a diversity of dishes.
The printed temperatures and times are only an indication. Baking results may vary depending on the recipes, the dishes used and the ingredients.

Oven settings

Recipe	Quantity	Temp. ℃	Cooking time	Oven setting
Fresh pizza	400 g	200 ℃	25 min.	3
Salted pie	600 g	200 ℃	35 min.	3
Frozen pizza	450 g	220 ℃	15 min.	3
Lasagna	1500 g	200 ℃	40 min.	3
Whole chicken	1500 g	220 ℃	90 min.	3
Meatballs	1000 g	200 ℃	60 min.	3
Eggplant with cheese	1700 g	200 ℃	30 min.	1
Grill meat	1000 g	220 ℃	20 min	1
Breaded potatoes	1500 g	200 ℃	40 min.	1
Apple-pie	1000 g	190 ℃	90 min,	3
Wrapped trout	800 g	190 ℃	40 min.	2

Add about 5 minutes to the preparation time for preheating the oven.

Environmental tips

Tips for saving energy

- Only use pans with a diameter equal to the diameter of the cook plates.
- Only use pots and pans with a flat bottom.
- Keep the lid on the pan if possible.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with little water, in order to keep the preparation time as short as possible.
- Use proper temperatures for the different dishes you are preparing.

Packing

The packing material is 100% recyclable, as indicated by the symbol.
Separate the packing materials when trashing them.

Product

This appliance is supplied with the mark according to European Guideline 2002/96/EG with regard to Discarded Electrical and Electronical Devices (DEED). By making sure that this product is disposed of in the correct way, you will help prevent probable negative consequences for the environment and human health.

EC Declaration of conformity

This appliance has been designed to come in contact with food products and is designed in accordance with EG Guideline 89/109/EEC.
This appliance has been designed, manufactured and put on the market in agreement with: the safety purposes of the “low voltage guideline” no. 73/23/EG, the protection directions of the EMC-guideline 89/336/EG “Electromagnetic compatibility” and the requirement of guideline 93/68/EG.

Directions to protect the environment.

This product cannot be disposed of with the regular domestic garbage, but should be deposited at a special collection location for reuse of electric and electronic devices. The symbol on the article, user manual and packaging will point this out to you. The raw materials used are suitable to be reused. When reusing used devices or raw materials you are contributing considerably to the protection of our environment. Enquire at your local authorities for the location of the collection location mentioned.

DE

Allgemeine Sicherheitshinweise

Überprüfen Sie, ob Ihre Haushaltsspannung mit der Spannung auf dem Typenschild Ihres Geräts übereinstimmt.

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme bitte sorgfältig durch und bewahren Sie diese für die Zukunft gut auf.
- Bewahren Sie bitte diese Bedienungsanleitung, den Garantieschein, die Kaufquittung, und wenn möglich, den Karton mit der inneren Verpackung auf!
- Dieses Gerät ist nur für den privaten und nicht den kommerziellen Gebrauch! Schützen Sie es vor direkter Hitze, Sonne und Feuchtigkeit, und schützen Sie es vor Einwirkungen scharfer Gegenstände.
- Ziehen Sie immer den Stecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, wenn Sie Zubehörteile anschließen, das Gerät reinigen oder eine Störung auftritt. Ziehen Sie den Stecker vorher. Halten Sie das Kabel am Stecker und ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten, oder für unerfahrene und unwissende Personen geeignet, es sei denn, diese wurden von einer schutzbefohlenen Person in Bezug auf den Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder angeleitet.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät, um sie vor den Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten zu schützen. Suchen Sie für das Gerät also einen Platz aus, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Überprüfen Sie das Gerät, den Stecker und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht bei Vorhandensein irgendwelcher Schäden, sondern lassen Sie es von einem Techniker reparieren, um Gefahrensituationen zu vermeiden. Es dürfen nur Originalteile verwendet werden.
- Beschädigte Kabel oder Stecker müssen von einem authorisierten Techniker ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Verwendung einer Verlängerungskabel oder externe Zeitschalter ist nicht erlaubt.
- Schützen Sie das Gerät und das Kabel vor Hitze, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichem.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt! Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, auch wenn es nur für einen kurzen Moment ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in Wasser oder andere Flüssigkeiten gestellt werden oder mit solchen in Berührung kommen. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Wenn das Gerät feucht oder nass wird, ziehen Sie bitte umgehend den Stecker. Fassen Sie nicht in das Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.

Produktbeschreibung

Verpackungsinhalt

- Ofen
- 1 Drahtrost
- 1 Backblech
- 1 Haltegriff
- Diese Bedienungsanleitung

Überprüfen Sie sorgfältig den Ofen nach dem Herausnehmen aus der Verpackungsbox. Ist er vollständig? Falls der Ofen beschädigt oder unvollständig ist, verpacken Sie das unbenutzte Gerät in seine Originalverpackung und bringen es dorthin zurück, wo Sie es erworben haben.
Die mitgelieferten Bilder und Zeichnungen können sich vom tatsächlichen Gerät unterscheiden.

Sie werden gerade das Kochen mehr mit Ihrem neuen Tristar „All-in-One“ Ofen- und „Kochplattensystem“ genießen, da es eine Menge zu bieten hat.
Der Ofen besitzt Ober- und Unterhitze für temperaturempfindliches Geschirr und zum Braten von Fleisch mit einer knusprigen Kruste oder zum Backen Ihrer Lieblingskuchen.
Abgesehen davon, besitzt das Gerät einfach zu bedienende Kochplatten für schmackhafte Gerichte.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen.
Verwenden dieses Gerät niemals, ohne vorher die Sicherheitshinweise zu lesen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf.

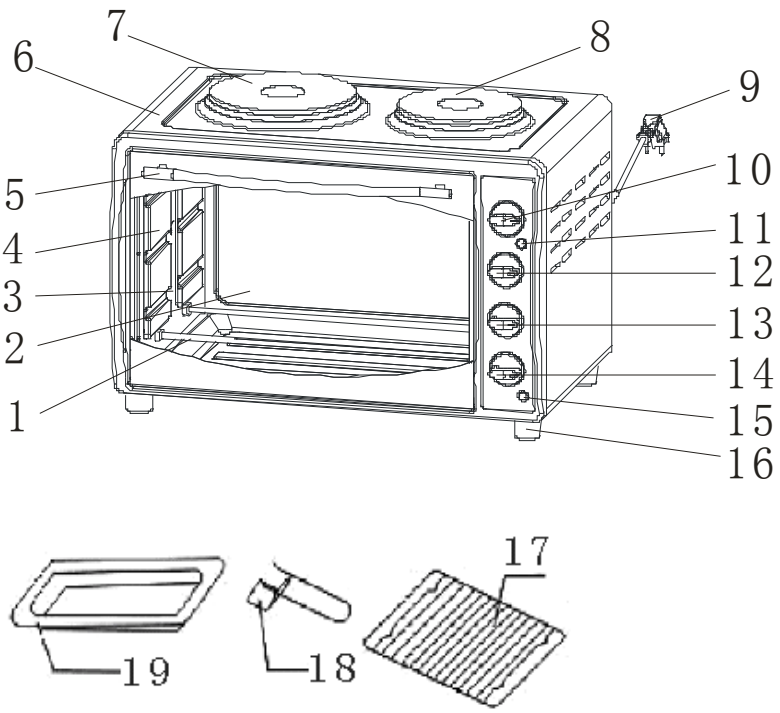
Kinder und/oder ungeschickte Personen stets vom Gerät fernhalten.

Während und nach der Benutzung sind die Heizelemente des Ofens sehr heiß. Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nicht diese Komponenten.

Technische Spezifikationen

Modell-Nr.:	OV-1414
Spannungsversorgung	220-240V ~50 Hz
Leistungsaufnahme:	3100 W
Abmessungen:	615X435X450 mm
Gewicht:	12 kg

Aufbau



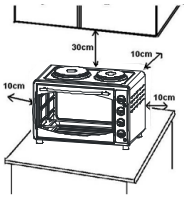
01.Heizelement
02.Glastür
03.Schienen
04.Seitenverkleidung
05.Türgriff
06.Oberseite des Ofens
07.Große Kochplatte (800W)
08.Kleine Kochplatte (500W)
09.Netzkabel und Netzstecker
10.Drehknopf für die Kochplatten
11.Kontrolllampe für die Kochplatten
12.Temperaturregler
13.Drehknopf für die Ofenfunktionen
14.Zeitschaltuhr für Ofen und Kochplatten
15.Kontrolllampe für den Ofen
16.Standfüße
17.Drahtrost
18.Haltegriff
19.Backblech

Vor der ersten Inbetriebnahme

Befolgen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts die untenstehenden Schritte. Vergewissern Sie sich, dass alles Verpackungsmaterial im und um das Gerät herum entfernt wurde.

Stellen Sie noch keine Speisen und kein Kochgeschirr in den Ofen oder auf die Kochplatten.

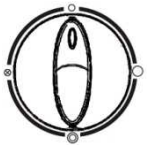
Befolgen Sie diese 5 Schritte:



Halten Sie die angegebenen Abstände ein.

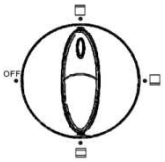
Achtung!
Das Gerät wird heiß.

1. Stellen Sie das Gerät an einem sicheren Ort auf. Nicht zu nahe an einer Wand aufstellen. Verbrennung oder mögliche Verfärbung der Wand. Halten Sie Vorhänge oder andere brennbare Materialien vom Gerät fern.
Legen Sie nichts zwischen Boden des Geräts und seiner Stellfläche, damit diese nicht verbrannt wird.

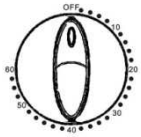


2. Stellen Sie den oberen Knopf auf die Position.

3. Stellen Sie den zweiten Knopf auf 250°C.



4. Stellen Sie den dritten Knopf auf die Position. Das obere und untere Heizelement sind nun ausgewählt.

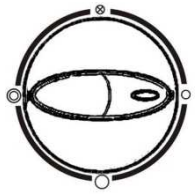


5. Stellen Sie den vierten Knopf auf 20 Minuten. Der Ofen und die Kochplatten schalten sich ein.Beide Kontrolllampen leuchten auf.

Beim Erstbetrieb kann etwas Rauch oder Brandgeruch auftreten.
Das passiert, weil das Gerät neu ist. Das verschwindet nach wenigen Minuten. Das bedeutet nicht, dass eine Störung vorliegt und auch zu keiner führt.

Bedienung des Geräts

Oberer Knopf → Bedienung der Kochplatten



Aus

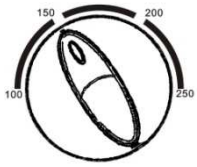
Kleine Kochplatte

Große Kochplatte

Beide Kochplatten

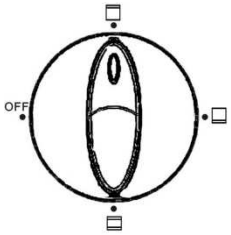
Mit diesem Knopf können Sie die verwendete Kochplatte auswählen.
Wählen Sie stets mit dem vierten Knopf die gewünschte Kochzeit, die obere rote Kontrolllampe (11) leuchtet dann auf. Ihre Kochplatte heizt sich auf. Mit dem zweiten Knopf stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Bei ausschließlicher Verwendung der Kochplatten belassen Sie den dritten Knopf in der Stellung AUS.

Zweiter Knopf → Einstellen der Temperatur



Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, um entsprechend der zu kochenden Gerichte eine geeignete Temperatur einzustellen. Temperaturbereich zwischen 100ºC bis 250ºC.
Mit diesem Knopf stellen Sie sowohl die Temperatur der Kochplatten als auch des Ofens ein.

Dritter Knopf → Auswahl des Heizelements



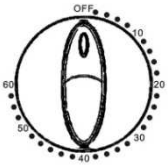
Oberhitze

Ober- und Unterhitze

Unterhitze

Wählen Sie entsprechend zu den zu kochenden Gerichten das gewünschte Heizelement.

Vierter Knopf → Zeitschaltuhr



Wählen Sie mit der Zeitschaltuhr die gewünschte Zeit, die der Kochzeit (Minuten) der Gerichte entspricht.
Wählen Sie die Zeit durch Drehen des Knopfs der Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn.
Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus. Eine Glocke ertönt.

Beim Einstellen der Zeit schaltet sich der Ofen ein, wenn mit dem dritten Knopf ein Heizelement eingestellt wurde, leuchtet die Kontrolllampe (15) auf. Die rote Kontrolllampe (11) leuchtet auf, wenn Sie auch die Kochplatten auf die EIN Position stellen.

Wenn Sie eine Uhrzeit von weniger als 5 Minuten einstellen möchten, drehen Sie den Knopf zunächst auf mehr als 6 Minuten und dann zurück auf die entsprechende Zeit. Sie können den Ofen während des Betriebs manuell ausschalten, indem Sie den Knopf der Zeitschaltuhr entgegen dem Uhrzeigersinn auf die AUS Position drehen.

Während und nach der Benutzung sind die Heizelemente des Ofens sehr heiß. Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nicht diese Komponenten.

Verwendung der Kochplatten

Wählen Sie mit dem oberen Knopf (Kochplattenauswahl) eine oder zwei Kochplatten.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur der Kochplatten mit dem zweiten Knopf ein (Temperaturregler).

Wählen Sie die gewünschte Zeit.
Die obere Kontrolllampe (11) leuchtet auf.
Der Kochvorgang kann beginnen.

Backen mit dem Ofen

Belassen Sie den ersten Knopf (Kochplattenauswahl) in der AUS Position.

Stellen Sie mit dem zweiten Knopf (Temperaturregler) die gewünschte Temperatur ein.

Stellen Sie mit dem dritten Knopf (Heizelementauswahl) die gewünschte Ofenfunktion ein.

Wählen Sie die gewünschte Zeit.
Die untere Kontrolllampe (15) leuchtet auf.

Gleichzeitige Verwendung von Ofen und Kochplatten

Wählen Sie mit dem oberen Knopf (Kochplattenauswahl) eine oder zwei Kochplatten.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur der Kochplatten und die Temperatur des Ofens mit dem zweiten Knopf (Temperaturregler) ein.

Stellen Sie mit dem dritten Knopf (Heizelementauswahl) die gewünschte Ofenfunktion ein.

Wählen Sie die gewünschte Zeit.
Die Kontrolllampen 11 und 15 leuchten auf.
Sie können die Gerichte in den Ofen geben und den Kochvorgang starten.

Zubehör:

Backblech

Benutzung des Haltegriffs

Als Beispiel wird das Backblech verwendet:
Zubereitung von Brathuhn, Hamburger, Gratin, Früchtekuchen und vieler anderer Ofengerichte.

Drahtrost

Drahtrost, Trocknen von Speisen,
wie (französischem) Brot

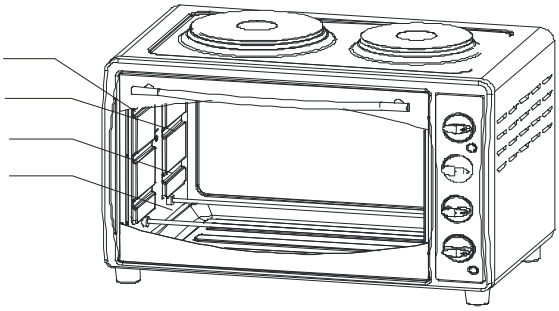
Backblech und Drahtrost kombiniert

Für Speisen, bei denen viel Fett abtropfen kann.

Verwenden Sie stets den mitgelieferten Haltegriff.

Sie können das Blech oder den Rost in Drei verschiedenen Schienen setzen, entsprechend zu den Gerichten, die Sie zubereiten möchten.

Oben
1
2
3
Unten

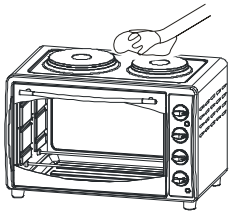


1 Obere Schiene
2 Mittlere Schiene
3 Untere Schiene

Vorsicht beim Entnehmen des Drahtrosts oder Backblechs, diese können sehr heiß sein.
Verwenden Sie stets den mitgelieferten Haltegriff.

Reinigung des Geräts

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen den Ofen vor der Reinigung abkühlen.



Verwenden Sie bei der Reinigung des Garraums und des Gehäuses keine harte Bürste oder andere scheuernde Materialien, um nicht die Oberfläche und den Garraum des Geräts zu zerkratzen.

Benutzen Sie keine toxischen oder ätzenden Reinigungsmittel, wie z.B. Benzin, Polierpulver oder Lösungsmittel.
Normaler Küchenreiniger oder Geschirrspüler reichen aus.

Reinigung der Kochplatten.

Vorgehen:

- Entfernen Sie sofort übergekochte Speisereste. Achtung: Diese Komponenten sind heiß.
- Reinigen Sie die Kochplatten mit Geschirrspüler und etwas Wasser.
- Erhitzen Sie die Kochplatten für kurze Zeit, andernfalls fangen sie an zu rosten.
- Mit einer Pflegelösung behandeln.

Reinigung des Ofens.

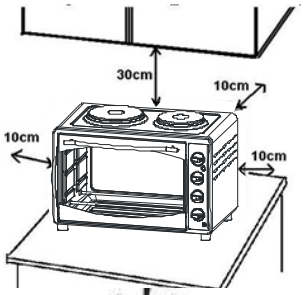
Vorgehen:

- Verwenden Sie keine harten Scheuerschwämme.
- Vom Backblech herabtropfender Fruchtsaft erzeugt Flecken, die nicht entfernt werden können, auch nicht mit Backofenreiniger. Die Backform bei Backen von feuchtem Früchtekuchen nicht überfüllen.
- Ein leicht verschmutzter Ofen kann mit etwas Geschirrreiniger, warmen Wasser und einem Spritzer Essig gereinigt werden.

Lassen Sie vor einer Reinigung stets den Ofen und die Kochplatten gut abkühlen.
Der Back- und Kochvorgang kann bei verschmutztem Garraum länger dauern.

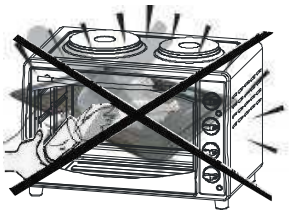
Sicherheitsanweisungen

Verwenden dieses Gerät niemals, ohne vorher die Sicherheitshinweise zu lesen. Befolgen Sie stets diese Anweisungen.



Stellen Sie das Gerät an einem sicheren Ort auf. Nicht zu nahe an einer Wand aufstellen, Verbrennung oder mögliche Verfärbung der Wand. Halten Sie Vorhänge oder andere brennbare Materialien vom Gerät fern. Legen Sie nichts zwischen Boden des Geräts und seiner Stellfläche, damit diese nicht verbrannt wird.

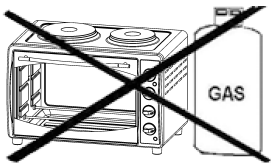
Verwenden Sie stets zum Herausnehmen des Backblechs oder Drahtrosts aus dem Ofen den mitgelieferten Haltegriff. Die Berührung mit ungeschützten Händen kann zu schwerwiegenden Verbrennungen führen.



Bei heißem Ofen kein Wasser auf die Glastür gelangen lassen. Es kann zu einem Glasbruch kommen.

Fassen Sie zum Ziehen des Netzsteckers stets am Stecker an. Niemals am Kabel ziehen, es kann zu einem Kabelbruch kommen.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Lassen Sie das Netzkabel nicht nass werden. Bei Nichtbenutzung stets den Netzstecker des Geräts ziehen.

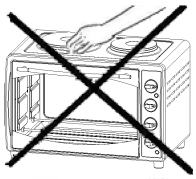


Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasbrenners oder einer anderen starken Hitzequelle in Betrieb. Dadurch können gefährliche Situationen verhindert und eine korrekte Temperaturregulierung gewährleistet werden.

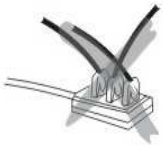
Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Kindern benutzt zu werden.
Kinder immer beaufsichtigen. Kinder und/oder ungeschickte Personen vom Gerät fernhalten.

Legen Sie während des Betriebs nichts auf den Ofen. Die Hitze kann Verformungen, Risse, etc. verursachen.

In Flaschen oder Dosen abgefüllte Speisen können nicht direkt aufgewärmt werden.
Geplatzte Flaschen oder Dosen können den Benutzer ernsthaft verletzen.



Vorsicht! Verbrennen Sie sich nicht während oder direkt nach dem Gebrauch des Geräts.
Die Metallteile und das Glasfenster können während des Gebrauchs sehr heiß werden.
Vorsicht beim Öffnen oder Schließen der Tür.



Schließen Sie den Stecker direkt an eine Steckdose an. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob Ihre Haushaltsspannung mit der Spannungsangabe auf dem Typenschild Ihres Geräts übereinstimmt. Ebenso prüfen Sie, ob die Steckdose eine Mindestbelastung von 16 A hat und geerdet ist. Wir lehnen jede Verantwortung ab, wenn diese Sicherheitshinweise nicht beachtet werden.
- Setzen Sie das Gerät während des Betriebs nicht um.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel Schäden aufweist, falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte, nicht richtig funktioniert oder anderweitig beschädigt wurde. Um Risiken zu vermeiden, bringen Sie in solchen Fällen das Gerät sofort dorthin zurück, wo Sie es erworben haben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen.
- Legen Sie niemals Papier, Karton oder Kunststoff in das Gerät. Auch keine anderen Gegenstände im Gerät aufbewahren, wie z.B. Küchenutensilien.
- Keine Gegenstände in das Belüftungsgitter stecken. Die Belüftungsöffnungen nicht abdecken.
- Wenn Speisen oder bestimmte Teile des Geräts anfangen zu brennen, dann löschen Sie unter keinen Umständen die Flammen mit Wasser. Halten Sie die Tür geschlossen, ziehen den Netzstecker und ersticken die Flammen mit einem nassen Tuch.
- Das Gerät ist nicht für einen Einbau geeignet.
- Wenn die Tür geöffnet ist, beachten Sie folgende Punkte: Legen Sie keine schweren Gegenstände oben auf die Tür. Legen Sie niemals heißes oder schweres Kochgeschirr auf die Tür, das Sie gerade aus dem Ofen genommen haben.

Garantiebedingungen und Wartung

Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung entstanden sind, lassen Ihre Garantieansprüche erlöschen. Wir können nicht für daraus entstehende Verluste haftbar gemacht werden.
Wir können nicht Schäden oder Verletzungen verantwortlich gemacht werden, die aus unsachgemäßer Verwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise entstanden sind. In diesen Fällen werden alle Garantieansprüche hinfällig.

Außer der Reinigung, die in diesem Handbuch beschrieben ist, sind keine anderen Wartungsarbeiten für das Gerät erforderlich.
Reparaturen müssen von einem autorisierten Service-Unternehmen ausgeführt werden.
Verwenden Sie dieses Gerät nur für den dafür vorgesehenen Zweck im HAUSHALT und nicht für gewerbliche oder industrielle Anwendungen. Dieses Gerät wurde zur Verarbeitung von Lebensmitteln entwickelt. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden. Das Produkt darf nicht verändert oder umgeändert werden.

Sollte es innerhalb eines Jahres nach dem Kaufdatum an Ihrem Gerät zu einer Störung kommen, die durch die Herstellergarantie abgedeckt ist, wird TRISTAR das Gerät mittels seiner Serviceabteilung reparieren oder austauschen.
Es werden nur Material- und/oder Herstellungsfehler von dieser Garantie abgedeckt.
TRISTAR kann für folgende Schäden nicht haftbar gemacht werden:
1) Beschädigungen durch einen Sturz oder Unfall
2) Beschädigungen durch technische Veränderungen durch den Kunden oder Dritte.
3) Beschädigungen durch unsachgemäße Verwendung des Geräts.
4) Beschädigungen durch Verschleiß bei normaler Benutzung.

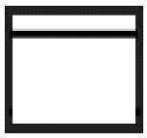
Die ursprüngliche Garantiezeit von einem Jahr verlängert sich nach Reparaturen nicht. Diese Garantie gilt nur in Europa. Diese Garantie lässt nicht die Benutzerrechte gemäß der europäischen Richtlinie 1944/44CE erlöschen.

Bei Fragen oder Beschwerden wenden Sie sich dorthin, wo Sie das Gerät erworben haben.
Heben Sie stets die Kaufbestätigung auf. Ohne Kaufbestätigung können Sie keine Garantieansprüche stellen.

Kochtipps

Ihr Ofen ist bestens zum Zubereiten der phantastischsten Gerichte ausgestattet.
In der untenstehenden Tabelle finden Sie einige Tipps zur Kochzeit, Temperatur und den Ofeneinstellungen für eine Vielzahl von Gerichten.
Die angegebenen Temperaturen und Zeiten dienen nur als Anhaltspunkte. Die Kochergebnisse hängen von den Rezepten, dem verwendeten Kochgeschirr und den Zutaten ab.

Schienen im Ofen


1

2

3

Rezept	Menge	Temp. ℃	Kochzeit	Schiene
Frische Pizz	400 g	200 ℃	25 min.	3
Gesalzene Pastete	600 g	200 ℃	35 min.	3
Gefrorene Pizza	450 g	220 ℃	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 ℃	40 min.	3
Ganzes Huhn	1500 g	220 ℃	90 min.	3
Fleischklößchen	1000 g	200 ℃	60 min.	3
Aubergine mit Käse	1700 g	200 ℃	30 min.	1
Grillfleisch	1000 g	220 ℃	20 min	1
Panierte Kartoffeln	1500 g	200 ℃	40 min.	1
Apfelkuchen	1000 g	190 ℃	90 min,	3
Eingewickelte Forelle	800 g	190 ℃	40 min.	2

Heizen Sie den Ofen etwa 5 Minuten vor.

Hinweise zum Umweltschutz

Energie sparen

- Nur Kochgeschirr mit dem gleichen Durchmesser wie die Kochplatten verwenden.
- Nur Kochgeschirr mit einem ebenen Boden verwenden.
- Wenn möglich, halten Sie den Deckel des Kochgeschirrs geschlossen.
- Garen Sie Gemüse, Kartoffeln, usw. nur mit wenig Wasser, damit die Vorheizzeit möglichst kurz ist.
- Wählen Sie für die unterschiedlichen Gerichte die richtige Temperatur.

Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist 100 % recyclebar, wie durch das Symbol angezeigt. Trennen Sie vor dem Entsorgen das Verpackungsmaterial.

Produkt

Dieses Gerät ist mit der Kenzeichnung entsprechend zur europäischen Richtlinie 2002/96/EG betreffs der Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte (DEED) versehen. Mit der korrekten Entsorgung des Produkts helfen Sie, mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden zu vermeiden.

EG Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde für den Kontakt mit Lebensmitteln entworfen und stimmt mit der EG Richtlinie 89/109/EEC überein.
Dieses Gerät wurde entwickelt, hergestellt und auf den Markt gebracht in Übereinstimmung mit:
Der Sicherheitsvorschrift 73/23/EG betreffs „Schwachstrom“, der EMC-Richtlinie 89/336/EG betreffs „elektromagnetische Störungen“ und den Anforderungen der Richtlinie 93/68/EG.

Hinweise zum Umweltschutz

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Instructions générales de sécurité

Vérifiez si la tension de votre alimentation correspond au voltage indiqué sur le label de votre appareil.

- Avant de mettre cet appareil en service, veuillez lire le manuel d'instructions attentivement et conservez-le afin de pouvoir vous y référer dans le futur.
- Veuillez conserver ces instructions, le certificat de garantie, le ticket de caisse et, si possible, le carton contenant l'emballage interne.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage privé et non pour un usage commercial ! Tenez le á l'écart de la chaleur, du soleil et de l'humidité et protégez-le des impacts coupants.
- Débranchez toujours la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil, quand vous attachez des parties accessoires, quand vous nettoyez l'appareil ou quand vous observez un problème. Eteignez d'abord l'appareil. Tirez sur la prise et non sur le câble.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) don't les capacities physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, oou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Afin de protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil. En conséquence, lorsque vous choisissez l'emplacement de l'appareil, faites-le de telle manière que l'enfant n'aura pas accès à l'appareil. Vérifiez et assurez-vous que les câbles ne pendent pas.
- Testez régulièrement l'appareil, la prise et le câble au cas ou ils seraient endommagés.. Seules des parties de remplacement originales peuvent être utilisées.
- Si la prise ou de câble d'alimentation serait endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger Ne réparez pas l'appareil vous-même.
- Tenez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité ou des coins tranchants…etc.
- N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance ;éteignez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, même pour un court moment.
- L'appareil n'est pas destiné à etre mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- L'appareil ne doit être placé dans l'eau ou un autre liquide en aucune circonstance. N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont humides ou mouillées.
- Si l'appareil devient humide ou mouillé, débranchez la prise principale immédiatement. Ne touchez pas l'eau.
- Utilisez l'appareil seulement pour les fins auxquelles il a été conçu.

Description du produit

Contenu de la boîte :

- Le four
- 1 grille
- 1 plateau de cuisson
- 1 poignée
- Ce manuel d'utilisation

Inspectez en détail le four lorsque vous le retirez de la boîte. Est-il complet ? Si le four est endommagé ou incomplet, replacez-le dans sa boîte d'origine inutilisé et ramenez le au point d'achat.
Les images et les dessins fournis peuvent différer de l'appareil réel.

Vous aimerez encore plus cuisiner avec votre nouveau four Tristar et son système tout-en-un ! Car il a beaucoup à offrir.
Le four comporte des éléments de chauffage en haut et en bas pour les plats sensibles à la température, les viandes rôties, ou pour cuire vos tartes préférées. De plus, il présente des contrôles très simples pour préparer de délicieux repas.

Veuillez lire ce manuel d'utilisation avec attention avant d'utiliser le four. N'utilisez jamais ce produit sans respecter les instructions de sécurité. Gardez ce manuel dans un endroit sûr.

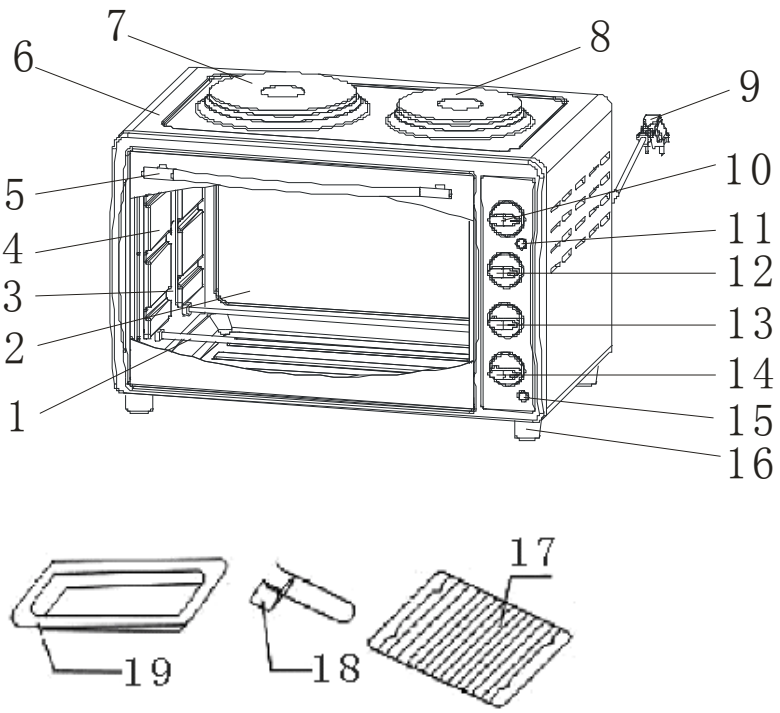
Veuillez tenir l'appareil à l'écart des enfants et/ou des personnes incapables de l'utiliser.

Tous les éléments de cuisson seront très chauds pendant et après utilisation. Vous pourriez vous brûler. Ne touchez pas ces éléments.

Spécifications techniques

Numéro de série :	OV-1414
Alimentation :	220-240V 50 Hz
Consommation électrique :	3100 W
Dimensions :	615X435X450 mm
Poids :	12 kg.

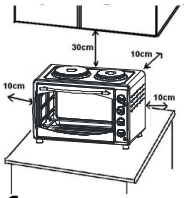
Description des pièces



01.Partie chauffante
02.Porte vitrée
03.Récipient à nourriture
04.Panneau de côté
05.Poignée de porte
06.Haut du four
07.Grand plat de cuisson (800 W)
08.Petit plat de cuisson (500 W)
09.Cordon d'alimentation + prise
10.Bouton tournant de choix des plats de cuisson
11.Avertissement lumineux concernant les plats de cuisson
12.Bouton tournant de choix de la température
13.Bouton tournant de choix des modes de four
14.Minuteur et plats de cuisson
15.Avertissement lumineux du four
16.Socle
17.Grille
18.Poignée
19.Plateau de cuisson

Première utilisation de l’appareil

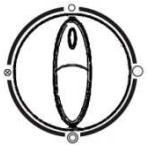
Suivez les étapes ci-dessous avant d’utiliser l’appareil pour la première fois. Assurez-vous que tous les emballages sont retirés d’autour et de dans l’appareil.
<u>Ne mettez aucune nourriture ou plat dans le four ou dans les plats de cuisson.</u>
Suivez les 5 étapes suivantes :



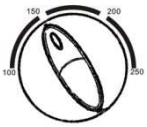
Gardez les distances indiquées

Attention !
L’appareil
Sera chaud

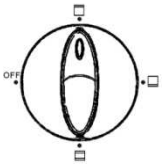
1. Mettez l’appareil en un lieu sûr. Pas trop près d’un mur sous peine de le faire brûler ou décolorer. Assurez-vous qu'aucun rideau ou matériau similaire ne soit en contact avec l’appareil.
Ne mettez rien entre le fond de l’appareil et la surface sous l'appareil, sous peine de faire brûler le matériau.



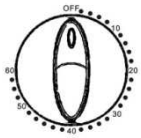
2. Mettez le bouton tournant sur la position .



3. Mettez le second bouton sur 250℃.



4. Mettez le troisième bouton tournant sur la position . Les éléments de chauffage en haut et en bas sont maintenant sélectionnés.

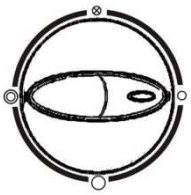


5. Placez le quatrième bouton tournant sur 20 minutes. Le four et les plaques de cuisson s'allumeront.
Tous les avertissements lumineux s’allumeront.

Lors de la première utilisation, de la fumée et une odeur de brulé pourraient apparaître. Ceci est dû au fait que l'appareil est nouveau. Cela disparaîtra après quelques minutes. Cela ne veut pas dire que l’appareil présente un quelconque dysfonctionnement ou que cela en créera un.

Utilisation de l’appareil

Bouton supérieur → Contrôle des plaques chauffantes.



Arrêt

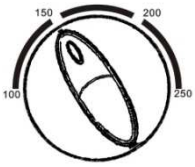
Grande plaque chauffante (800 W)

Petite plaque chauffante (500 W)

Les deux plaques de cuisson

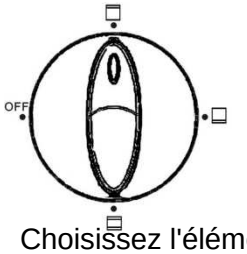
Ce bouton vous permet de choisir la plaque de chauffage que vous utiliserez.
Utilisez toujours le quatrième bouton tournant pour choisir le temps de cuisson désiré.
L’avertissement lumineux supérieur s’allumera (n°11). Votre plaque chauffante s’allumera.
Utilisez le second bouton tournant pour choisir la température désirée. Si vous utilisez les plaques de cuisson, alors laissez le troisième bouton en position OFF.

Second bouton tournant → Choix de la température



Choisissez, dans le sens des aiguilles d’une montre, la température dont vous avez besoin pour préparer votre plat. La température va de 100℃ à 250℃.
Ce bouton tournant est utilisé pour la température des plaques de cuisson tout comme la température du four.

Troisième bouton tournant → Choix des éléments chauffants du four



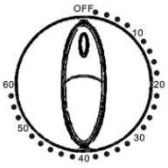
Chauffage par le haut

Chauffage par le haut et par le bas

Chauffage par le bas

Choisissez l'élément chauffant désiré, suivant le plat que vous désirez préparer.

Quatrième bouton tournant → Minuteur



Choisissez l'élément chauffant désiré (en minutes) à l’aide du minuteur, suivant le plat que vous désirez préparer.
Choisissez le temps en tournant le bouton du minuteur dans le sens des aiguilles d’une montre.
L’appareil s’éteindra automatiquement une fois le temps choisi écoulé.
Une cloche retentira.

Lorsque vous choisissez le temps, le four tournez le troisième bouton tournant pour Régler élément, la lumière rouge (n°15) s’allumera, La lumière rouge n°11 s’allumera si vous, mettez les plaques de cuisson sur Marche.

Si vous désirez choisir un temps inférieur à 5 minutes. puis tournez le bouton à plus de 6 min puis. R eplacez le à l’heure désirée Vous pouvez tou rner le éteignez l’appareil manuellement en tournant le bouton tournant de choix de temps dans le sens des aiguilles d’une montre sur la position OFF.

.

Tous les éléments de cuisson seront très chauds pendant et après utilisation. Vous pourriez vous brûler. Ne touchez pas ces éléments.

Si vous voulez utiliser les plaques de cuisson

Réglez le bouton supérieur (le bouton de contrôle de la plaque chauffante) au réglage désiré, à l'aide d'un ou deux plats de cuisson.

Choisissez la température désirée des plaques de cuisson à l'aide du second bouton (Le bouton de choix de la température)

Choisissez la durée désirée.
L'avertissement visuel supérieur (n°11) s'allumera.
Vous pouvez commencer à cuisiner.

Si vous voulez faire cuire des aliments dans le four

Réglez le premier bouton (le bouton de contrôle de la plaque chauffante) sur la position Arrêt.

Réglez la température désirée à l'aide du second bouton tournant (le bouton de réglage de la température).

Réglez le troisième bouton (le bouton de choix de l'élément chauffant) au réglage désiré.

Choisissez la durée désirée.
L'avertissement visuel inférieur (n°15) s'allumera.

Vous pouvez utiliser le four et les plaques de cuisson en même temps

Réglez le bouton supérieur (le bouton de contrôle de la plaque chauffante) sur le réglage désiré,
à l'aide d'une ou deux plaques de cuisson.

Réglez la température désirée de la plaque chauffante à l'aide du second bouton tournant (le bouton de réglage de la température).

Réglez le troisième bouton (le bouton de choix de l'élément chauffant) sur le réglage désiré.

Choisissez la durée désirée.
L'avertissement visuel inférieur n°11 et n°15 s'all umera.
Vous pouvez commencer à cuisiner et à placer vos plats dans le four.

Accessoires

Plateau de cuisson

Comment utiliser la poignée

Le plateau de cuisson, pouvant être utilisé par exemple :
Pour préparer du poulet, des hamburgers, un gratin,
Quatre-quarts et autres plats devant être cuits au four.

Grille

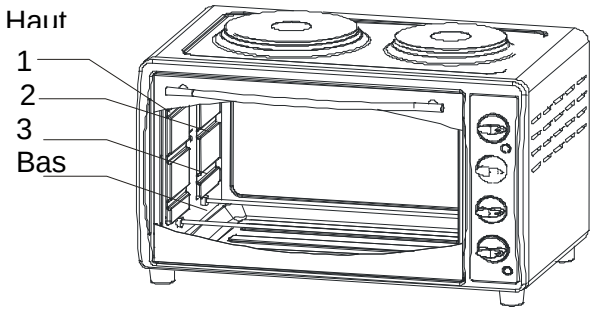
La grille, pour les plats secs,
tels qu'une baguette

Plateau de cuisson avec une grille

Pour les plats qui pourraient laisser couler des graisses.

Utilisez toujours la poignée fournie.

Vous pouvez placer le plateau de cuisson ou la grille sur le niveau du haut
Trois niveaux différents,
suivant le plat que vous désirez préparer.

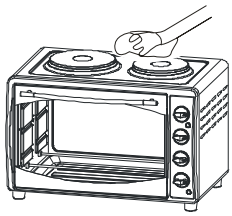


1 Rail de support supérieur
2 Rail de support intermédiaire
3 Rail de support bas

Attention lorsque vous retirez la grille ou le plateau de cuisson, ils peuvent être très chauds !
Utilisez toujours la poignée fournie.

Nettoyage de l'appareil

Avant de nettoyer, débranchez le four et laissez le refroidir.



N’utilisez pas de brosse dure ou autre matériau abrasif pour nettoyer
A l’intérieur ou à l’extérieur de l’appareil, pour éviter de rayer la surface et l’intérieur de l’appareil.

N’utilisez aucun nettoyant toxique ou abrasif tel que le pétrole, Poudre à récurer ou solvant.
Les nettoyants de cuisine courants ou les liquides de vaisselle feront l’affaire.

Nettoyer les plateaux de cuisson.

Méthodologie :

- Si le plat déborde, nettoyez les restes immédiatement. Attention ! Cet élément est chaud.
- Nettoyez les plats de cuisson à l’aide d’un nettoyant de vaisselle et d’eau.
- Chauffez les plateaux de cuisson pendant un court moment, pour éviter qu’ils ne rouillent.
- Traitez avec des solutions de maintenance.

Nettoyage du four.

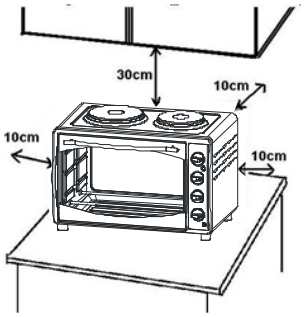
Méthodologie :

- N’utilisez aucune brosse / éponge à récurer.
- Si du jus de fruit coule sur le plateau de cuisson, cela entrainera des tâches impossible à retirer, même avec un nettoyant pour four. Ne remplissez pas à l’excès le plateau de cuisson lorsque vous faites des gâteaux aux fruits.
- Un four légèrement sale peut être nettoyé à l’aide de liquide vaisselle, d’eau chaude et d’un peu de vinaigre.

Laissez toujours le four et les plateaux de cuisson refroidir avant de les nettoyer.
Le processus de cuisson peut être plus long que prévu lorsque l’intérieur du four est sale.

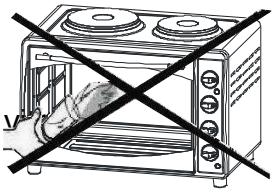
Instructions de sécurité

N’utilisez jamais ce produit sans respecter les instructions de sécurité. Suivez toujours les instructions données.



Mettez l’appareil en un lieu sûr. Pas trop près d’un mur sous peine de le faire brûler ou décolorer. Assurez-vous qu'aucun rideau ou matériau similaire ne soit en contact avec l’appareil. Ne mettez rien entre le fond de l’appareil et la surface sous l'appareil, sous peine de faire brûler le matériau.

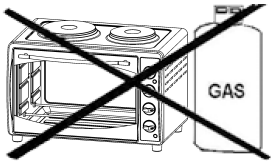
Utilisez toujours la poignée fournie pour retirer la grille ou le plateau de cuisson du four. Toucher ces éléments à main nue peut causer de sévères brûlures.



Lorsque le four est chaud, n’utilisez pas d’eau sur la porte vitrée, cela pourrait provoquer la cassure de la v

Lorsque vous débranchez le courant, tirez toujours la prise.
Ne tirez jamais le câble, car cela pourrait casser le codon.

N’utilisez pas l’appareil avec des mains mouillées. Assurez-vous que
le cordon électrique ne soit pas mouillé.
Débranchez toujours
l’appareil lorsqu'il n’est pas utilisé.

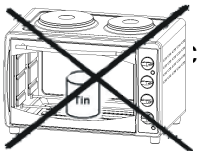


Lorsque l’appareil est en cours d’utilisation, ne mettez pas de brûleur à gaz ou toute autre source de chaleur à proximité. Ceci afin
d’éviter toute situation dangereuse et afin de ne pas influencer le contrôle de la température.

Cet appareil n’est pas adapté aux enfants.

Superviser les en permanence. Maintenez les enfants et / ou les personnes ne pouvant pas se servir de l'appareil à distance.

Ne mettez rien sur l'appareil pendant son utilisation. La chaleur peut causer des déformations, des



La nourriture en bouteille ou en cannette ne peut tement chauffée.
Les bouteilles ou les cannettes fissurées peuvent causer d'importantes blessures.

Attention ! Ne vous brûlez pas pendant ou après l'utilisation de l'appareil.
Les parties métalliques et la porte vitrée deviennent

pendant l'utilisation.
Faites attention lorsque vous ouvrez ou refermez la porte.

Branchez directement à une prise murale. N'utilisez ateur.

Avertissements importants

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que l'alimentation est adaptée à l'appareil, que la prise à un minimum de 16 A et qu'elle comporte une terre. Nous refusons toute responsabilité si cette précaution de sécurité n'est pas respectée.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé, si l'appareil est tombé, qu'il montre des signes de dommage ou qu'il ne fonctionne pas correctement. Si c'est le cas, ramenez immédiatement l'appareil au point d'achat pour éviter tout risque.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, de carton ou de plastique dans l'appareil et ne placez aucun autre objet à l'intérieur, tel que des appareils de cuisine.
- Ne collez aucun objet sur les grilles de ventilation. Ne les bloquez pas.
- Si de la nourriture ou des pièces de l'appareil prennent feu, n'essayez EN AUCUN CAS, d'éteindre les flammes avec de l'eau. Gardez la porte du four fermée, débranchez l'appareil et éteignez les flammes à l'aide d'un tissu humide.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être encastré.
- Lorsque la porte est ouverte, faites attention aux choses suivantes : N'appliquez aucune pression sur la porte en y posant des objets lourds. Ne mettez jamais de plat chaud ou lourd que vous venez de retirer du four sur la porte.

Garantie et service

Les dommages causés par une utilisation ne respectant pas le manuel d'utilisation annulent votre garantie ! Nous ne saurions être tenus responsables pour toute perte résultant de cela.
Nous ne saurions être tenus responsables pour tout dommage matériel ou personnel causé par une mauvaise utilisation ou une utilisation ne respectant pas les instructions de sécurité. Dans ces cas, toute réclamation de garantie sera annulée.

Aucune autre maintenance n'est nécessaire à cet appareil autre que le nettoyage, comme détaillé dans ce manuel.
Au cas où des réparations sont nécessaires, elles ne peuvent être effectuées uniquement que par une entreprise autorisée.
Cet appareil est dédié à une utilisation DOMESTIQUE et ne saurait être utilisé dans un contexte commercial ou industriel. Cet appareil a été conçu pour la préparation de nourriture. Il ne peut être utilisé pour une quelconque autre utilisation. Le produit ne doit pas être changé ou modifié.

Si tout problème couvert par la garantie du constructeur survient dans l'année (1) suivant la date d'achat, TRISTAR remplacera ou réparera l'appareil via son département service.
Seuls les défauts matériels – et/ou les défauts de constructions sont couverts par cette garantie.
TRISTAR ne saurait être tenu responsable pour les dommages :
1) Causés par une chute ou un accident
2) Si l'appareil a été techniquement modifié par le client ou par une tierce partie
3) Suite à une mauvaise utilisation de l'appareil
4) Suite à des dommages découlant de l'usure normale de l'appareil

La période de garantie d'1 an ne sera pas étendue suite aux réparations. Cette garantie n'est valide que pour l'Europe. Cette garantie n'annule pas les droits de l'utilisateur suivant la directive européenne 1944/44CE.

Si vous avez de quelconques questions ou plaintes, rendez vous au lieu d'achat. Gardez toujours votre preuve d'achat, sans cette preuve d'achat, vous ne pourrez bénéficier d'une quelconque garantie.

Conseils pour la cuisson

Votre four est très bien adapté à la préparation des plats les plus fantastiques. Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez des conseils sur les temps de préparation, de température et des réglages du four pour différents plats.
Les températures imprimées et les durées ne sont données qu'à titre indicatif. Les résultats de la cuisson peuvent varier suivant les recettes, les plats utilisés et les ingrédients.

Réglages du four

Recette	Quantité	Tempé. ℃	Temps de cuisson	Réglage du four
Pizza fraîche	400 g	200 ℃	25 min.	3
Quiche	600 g	200 ℃	35 min.	3
Pizza surgelée	450 g	220 ℃	15 min.	3
Lasagnes	1500 g	200 ℃	40 min.	3
Poulet entier	1500 g	220 ℃	90 min.	3
Boules de viande	1000 g	200 ℃	60 min.	3
Aubergine au fromage	1700 g	200 ℃	30 min.	1
Viande grillée	1000 g	220 ℃	20 min	1
Pommes de terre panées	1500 g	200 ℃	40 min.	1
Tarte aux pommes	1000 g	190 ℃	90 min,	3
Truite emmaillotée	800 g	190 ℃	40 min.	2

Ajoutez approximativement 5 minutes au temps de préparation pour préchauffer le four.

Conseils environnementaux

Conseils pour l'économie d'énergie

- N'utilisez que des récipients avec un diamètre égal au diamètre du plat de cuisson.
- N'utilisez que des pots et des récipients à fond plat.
- Gardez le couvercle du récipient si possible.
- Cuisez les légumes, les pommes de terre, etc. avec un peu d'eau, afin de maintenir les temps de préparation aussi cours que possible.
- Utilisez des températures adaptées aux différents plats que vous préparez.

Emballage

Le matériau d'emballage est 100% recyclable, comme indiqué par le symbole
Triez les matériaux d'emballage lorsque vous les jetez.

Produit

Cet appareil est fourni avec le sigle de la directive européenne 2002/96/EG concernant le Rejet des appareils électriques et électroniques (DEED). En vous assurant que ce produit est jeté de façon adéquate, vous aiderez à éviter de probables conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil a été conçu pour être en contact avec des produits alimentaires et respecte la directive EG 89/109/EEC.
Cet appareil a été conçu, manufacturé et mis sur le marché en accord avec : les intentions en matière de sécurité de la directive sur les basses tensions n°72/23/EG, la directive EMC 89/336/EG Compatibilité électromagnétique et les conditions de la directive 93/68/EG.

Instructions concernant la protection de l'environnement.

Ce produit ne peut pas être jeté avec des ordures ménagères, mais devrait être jeté à un centre spécialisé dans la collecte des appareils électriques et électroniques. Le symbole sur l'article, le manuel d'utilisation et l'emballage vous indique cela. Les matériaux bruts utilisés peuvent être recyclés. Lors de la réutilisation des appareils ou des matériaux bruts, vous contribuez considérablement à la protection de l'environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales concernant l'emplacement des sites de collecte spécialisés mentionnés.

IT

Istruzioni di sicurezza generale

Controllare che la tensione dell'alimentazione corrisponda con quella indicate nella targhetta di classificazione dell'apparecchio.

- Prima di far usare a qualcuno questo dispositivo si prega di leggere attentamente il manuale d'istruzioni e tenerlo in modo da poterlo controllare in futuro.
- Si prega di tenere queste istruzioni, il certificato di garanzia, la ricevuta di acquisto e, se possibile, il cartone con l'imballaggio interno!
- Il dispositivo è inteso esclusivamente per uso privato e non commerciale! Tenerlo lontano dal calore diretto, sole e umidità e proteggerlo da urti con oggetti affilati.
- Togliere sempre la spina dalla presa tutte le volte che il dispositivo non viene usato, quando si attaccano gli accessori, quando si pulisce il dispositivo o quando si ha qualche disturbo. Prima spegnere il dispositivo. Tirare la spina, non il cavo.
- Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza (inclusi bambini), se non sono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli apparecchi elettrici, non lasciarli mai senza controllo con il dispositivo. Di conseguenza, quando si sceglie il luogo per il dispositivo, si deve farlo in modo che i bambini non vi abbiano accesso. Fare attenzione che il cavo non penzoli.
- Controllare regolarmente che il dispositivo, la spina e il cavo non siano danneggiati. Se c'è un qualche danno, il dispositivo non dovrebbe essere usato ma l'apparecchio deve essere riparato da un tecnico qualificato in modo da evitare un qualsiasi pericolo. Devono essere usate solo pezzi di ricambio originali.
- Un filo o una spina danneggiata devono essere sostituiti da un tecnico autorizzato per evitare un rischio. Non riparare da se il dispositivo.
- Tenere il dispositivo e il cavo lontano da calore, luce diretta del sole, umidità, bordi affilati e simili.
- Non usare mai il dispositivo senza controllo! Spegnere il dispositivo tutte le volte che non si usa, anche se solo per un momento.
- Non usare il dispositivo all'aperto.
- In nessuna circostanza il dispositivo deve essere messo in acqua o altro liquido, o entrare in contatto con essi. Non usare il dispositivo con mani bagnate o umide.
- Se il dispositivo diventasse umido o bagnato, togliere la spina dalla presa immediatamente. Non toccare l'acqua.
- Usare il dispositivo solo per lo scopo per cui è inteso.

Descrizione del Prodotto

Cos’è incluso nello scatolo

- Griglia
- 1 stand
- 1 teglia
- 1 Maniglia
- Questo manuale dell’utente

Ispezionare attentamente il forno quando lo estraete dalla scatola. E’ completo? Se il forno è danneggiato o incompleto quindi riponetelo nella sua scatola originale inutilizzato e riportarlo al luogo d’acquisto.
Le foto e i disegni forniti possono essere diversi dal dispositivo reale.

Vi piacerà cucinare anche di più con il vostro nuovo forno Tristar e cucinerete piatti tutto in un sistema! Perché ha molto da offrire.
Il forno ha un elemento riscaldante superiore e inferiore per pietanze sensibili alla temperatura e carne con una crosta croccante, o cuocere al forno le vostre torte.
A parte questo, ha comandi per cucinare molto semplici per preparare piatti deliziosi.

Si prega di leggere questo manuale dell’utente attentamente prima di usare il forno. Non usare mai questo prodotto senza leggere prima le istruzioni di sicurezza. Tenere questo manuale in un posto sicuro.

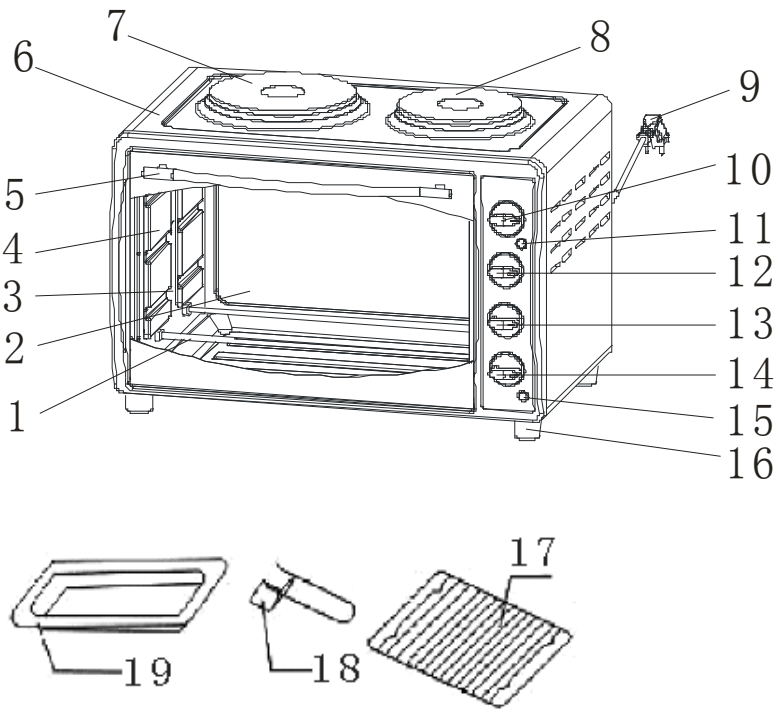
Tenere sempre i bambini e/o persone inabili lontano dall’apparecchio.

Durante e dopo aver usato il forno, gli elementi per cucinare saranno bollenti. Potreste bruciarvi. Non toccare queste parti.

Specifiche Tecniche

Modello no.:	OV-1414
Alimentazione:	220-240V 50 Hz
Consumo di energia:	3100 W
Dimensioni:	615X435X450 mm
Peso:	12 kg.

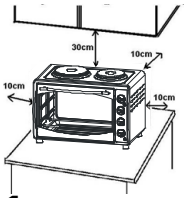
Descrizione delle parti



01.Elemento riscaldante
02.Porta di vetro
03.Supporto teglia per cibo
04.Pannello laterale
05.Maniglia porta
06.Forno superiore
07.Piatto di cottura grande (800W)
08.Piatto di cottura piccolo (500W)
09.Cavo + spina
10.Manopole per i piatti di cottura
11.Luce di avvertimento dei piatti di cottura
12.Manopola temperatura
13.Manopola modalità forno
14.Timer Forno e piatti di cottura
15.Forno della luce di avvertimento
16.Stand
17.Griglia
18.Maniglia
19.Teglia

Primo utilizzo dell’apparecchio

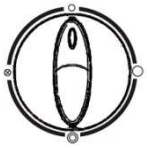
Seguire i passi in basso prima di usare l’apparecchio per la prima volta. Assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio siano rimossi dall’interno e intorno all’apparecchio.
Non porre cibo o pentole nel forno o sui piatti di cottura.
Seguire questi 5 passi:



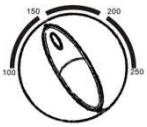
Mantenere alla distanza indicata

Attenzione!
L’apparecchio sarà bollente

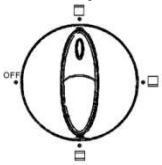
1. Porre l’apparecchio in un punto sicuro. Non troppo al muro, il muro potrebbe bruciare o scolorarsi. Assicurarsi che nessuna tenda o materiali simili possa entrare in contatto con l’apparecchio.
Non porre nulla tra la parte inferiore dell’apparecchio e la superficie su cui la poggiate, per prevenire che bruci.



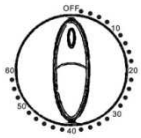
2. Impostare la manopola superiore in posizione .



3. Impostare la seconda manopola a 250°C.



4. Impostare la terza manopola in pozione . Gli elementi riscaldanti inferiori e superiori sono ora selezionati.

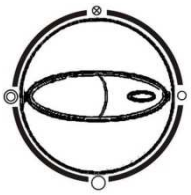


5. Impostare la quarta manopola per 20 minuti. Il forno e i piatti di cottura si accenderanno. Entrambe le luci saranno accese.

Durante il primo utilizzo ci potrebbe essere un po’ di fumo e una puzza di bruciato. Questo accade perché l’apparecchio è nuovo. Scomparirà dopo pochi minuti. Questo non significa che c’è un malfunzionamento e non ne causerà uno.

Funzionamento dell'apparecchio

Manopola superiore → Controllo piatto di cottura



Spento

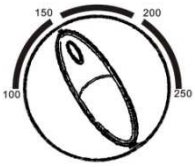
Piatto di cottura grande

Piatto di cottura piccolo

Entrambi i piatti di cottura

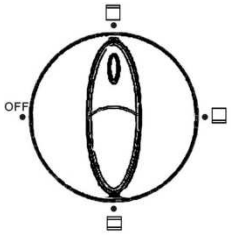
Questa manopola vi permette di selezionare quale piatto di cottura volete usare.
Usare sempre la quarta manopola per selezionare il tempo di cottura desiderato, la luce di avvertimento rossa superiore (no. 11) quindi si accenderà. Il vostro piatto di cottura si riscalderà. Usare la seconda manopola per impostare la temperatura desiderata. Quando usate solo i piatti di cottura, quindi lasciare la terza manopola in posizione OFF.

Seconda manopola → Impostare la temperatura



Selezionare, in senso orario, quale temperatura avete bisogno per preparare la vostra pietanza. Gli intervalli di temperatura da 100°C fino a 250°C.
Questa manopola è usata per la temperatura del piatto di cottura come quella del forno.

Terza manopola → Selezione elemento di surriscaldamento



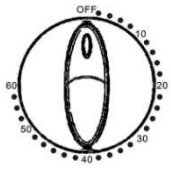
Riscaldamento in alto

Riscaldamento in alto e in basso

Riscaldamento in basso

Selezionare l'elemento di riscaldamento desiderato che dipende dal piatto che state preparando.

Quarta manopola → Timer



Selezionare il tempo di cottura desiderato(in minuti) con il timer, che dipende da quale piatto state preparando.
Selezionare il tempo ruotando la manopola del timer in senso orario.
L'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo che il tempo selezionato è scaduto.
Un campanello suonerà.

Quando si seleziona il tempo il forno si avvierà se la terza manopola è impostata su un elemento, la luce rossa (no. 15) si accenderà . La luce rossa no.11 si accenderà se impostate i piatti di cottura su ON.
Se volete selezionare un tempo inferiore ai 5 min. quindi ruotare la manopola per più di 6 min. e quindi tornare al tempo desiderato. Potete spegnere l'apparecchio durante l'uso manualmente ruotando la manopola timer in senso orario in posizione OFF.

Durante e dopo l’utilizzo del forno, gli elementi di cottura saranno bollenti. Potreste bruciarvi. Non toccare queste parti.

Volete usare solo i piatti di cottura

Impostare la manopola superiore (la manopola di controllo del piatto di cottura) all’impostazione desiderata,usando uno o due piatti di cottura.

Impostare la temperatura desiderata dei piatti di cottura con la seconda manopola (la manopola di selezione della temperatura)

Impostare il tempo desiderato.
La luce di avvertimento superiore (no.11) si accenderà.
Potete iniziare a cucinare.

Volete cucinare solo nel forno

Lasciare la prima manopola (la manopola di controllo del piatto di cottura) in posizione OFF.

Impostare la temperatura desiderata con la seconda manopola (la manopola di impostazione della temperatura).

Impostare la terza manopola (la manopola di selezione dell’elemento riscaldante forno) all’impostazione del forno desiderato.

Impostare il tempo desiderato.
La luce di avvertimento inferiore (no. 15) si accenderà.

Volete usare il forno e i piatti di cottura simultaneamente

Impostare la manopola superiore (la manopola di controllo del piatto di cottura) all’impostazione desiderata, usando uno o due piatti di cottura.

Impostare la temperatura desiderata dei piatti di cottura e il forno con la seconda manopola (la manopola di impostazione della temperatura).

Impostare la terza manopola(la manopola di selezione dell’elemento riscaldante forno) fino all’impostazione del forno desiderata.

Impostare il tempo desiderato.
Le luci di avvertimento no.11 e no. 15 si accenderanno.
Potete iniziare a cucinare e posizionare la vostra pietanza nel forno.

Accessori

Teglia

Teglia, da usare per esempio:
per preparare pollo, hamburger, gratin,
torte e tanti altri piatti da forno.

Griglia

Griglia per le pietanze asciutte,
come il filone di pane

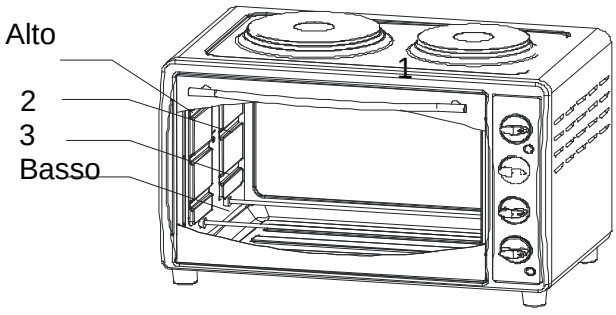
Teglia con all'interno la griglia

Per pietanze da cui può colare molto grasso.

Come usare la maniglia

Usare sempre la maniglia fornita.

Potete posizionare la teglia o la griglia su
tre diversi livelli a seconda di quale piatto state,
preparando.

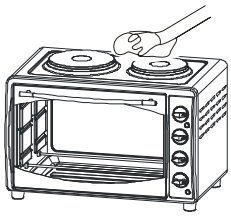


1 Supporto teglia superiore
2 Supporto teglia media
3 Supporto teglia bassa

Attenti quando rimuovete la griglia o la teglia, possono essere bollenti! Usare sempre il manico fornito.

Pulizia dell’apparecchio

Prima di pulire, scoolegare e lasciare raffreddare il forno.



Non usare una spazzola dura o altri materiali abrasivi l’interno e l’esterno dell’apparecchio per prevenire graffi alla superficie e all’interno dell’apparecchio.

Non usare alcun detersivo tossico o abrasivo, come il petrolio, la polvere strofinante o solvente.
Userete il detersivo regolare per la cucina o il liquido con acqua.

Pulire i piatti di cottura.

Questo è il procedimento:

- Dopo averli bolliti rimuovere i residui immediatamente. Attenzione! Questa parte è bollente.
- Pulire i piatti di cottura con il liquido per lavastoviglie e un po’ d’acqua.
- Riscaldare i piatti di cottura per un breve periodo di tempo, altrimenti possono arrugginirsi.
- Trattare con una soluzione di manutenzione.

Pulire il forno.

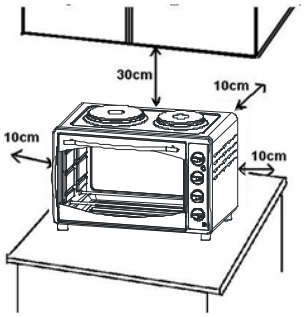
Questo è il procedimento:

- Non usare alcuna retina.
- Perdite di succhi di frutta nella teglia farà macchie che non possono essere rimosse, anche con un detergente per forno. Non riempire il barattolo del forno con una torta alla frutta umida.
- Un forno leggermente sporco può essere pulito con un po’ di liquido per lavastoviglie, acqua calda e una spruzzata di aceto.

Lasciare sempre che il forno e i piatti di cottura si raffreddino bene prima di pulirli.
Il procedimento di cottura e cottura al forno prende più tempo quando il forno è sporco all’interno.

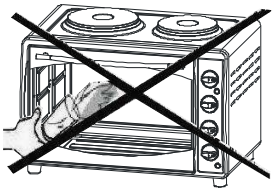
Istruzioni di sicurezza

Non usare mai questo prodotto senza leggere prima le istruzioni di sicurezza.
Seguire sempre queste istruzioni.



Porre l'apparecchio in un punto sicuro. Non troppo al muro, il muro può bruciare o discolorarsi. Assicurarsi che nessuna tenda o materiali simili possano entrare in contatto con l'apparecchio. Non porre nulla tra la parte inferiore dell'apparecchio e la superficie su cui lo ponete che prevenire che bruci.

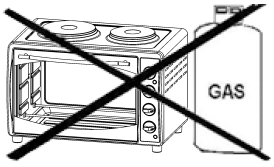
Usare sempre la maniglia fornita quando estraete una griglia o una teglia fuori dal forno. Toccare queste a mani nude può causare serie ustioni.



Quando il forno è caldo, non usare l'acqua sulla porta di vetro, questo può causarne la rottura.

Quando si scollega l'elettricità, tirare sempre la spina. Non tirare mai il filo, questo può causare la rottura del cavo.

Non usare l'apparecchio con le mani bagnate. Assicurarsi che il cavo elettrico non si bagni. Scollegare sempre l'apparecchio quando non viene usato.

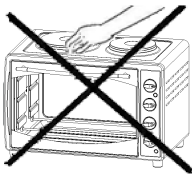


Quando l'apparecchio viene usato, non mettere un becco a gas o un'altra fonte di calore nelle vicinanze. Questo per prevenire situazioni pericolose. In questo modo non influenza il controllo della temperatura.

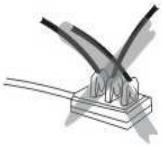
Quest'apparecchio non è adatto ai bambini. Supervisionare sempre. Tenere i bambini e/o le persone incapaci lontano.

Non porre nulla sull'apparecchio quando è stato usato. Il calore può causare deformazione, rottura ecc.

Il cibo in bottiglie o latte non possono essere Scaldati direttamente. Bottiglie o latte rotte che possono ferire.



Attenzione! Non bruciatevi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
Le parti metalliche e della porta di vetro diventano molto bollenti durante l'uso.
prestare attenzione quando si apre o si chiude la porta.



Collegare direttamente nella presa a muro. Non usare adattatori.

Avvertimenti importanti

- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che l'alimentazione sia equivalente a quella dell'apparecchio, la presa elettrica ha un minimo di 16A ed è messo a terra. Neghiamo ogni responsabilità se queste precauzioni di sicurezza non vengono seguite.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Non usare l'apparecchio quando il cavo è danneggiato, l'apparecchio è caduto, mostra segni di danneggiamento o non funziona correttamente. In questi casi, riportare l'apparecchio immediatamente al luogo d'acquisto per prevenire rischi.
- Non usare l'apparecchio come fonte di calore.
- Non mettere mai carta, cartone, o plastica nell'apparecchio e non mettere alcun altro oggetto all'interno, come apparecchi da cucina.
- Non infilare alcun oggetto nelle griglie di ventilazione. Non bloccarle.
- Se il fuoco o certe parti dell'apparecchio prendono fuoco, quindi non, in nessuna circostanza, cercare di spegnere le fiamme con l'acqua. Tenere la porta del forno chiusa, scollegare l'apparecchio e soffocare le fiamme con un panno umido.
- Quest'apparecchio non è stato concepito per essere incorporato.
- Quando la porta è aperta quindi prestare attenzione alla seguente: non porre pressione sulla porta mettendo oggetti pesanti sopra di esso. Non mettere mai i piatti caldi o pesanti per estrarre dal forno sulla porta.

Termini di garanzia e manutenzione

Il danno causato dal non seguire le direttive nel manuale utente annulla la vostra garanzia! Non può essere considerato responsabile per una perdita consequenziale causata da questo.
Non può essere considerato responsabile per la proprietà o danno personale causato da un uso inesperto o non segue le seguenti direttive di sicurezza. In questi casi alcune dichiarazioni di garanzia vengono annullate.

Oltre alla pulizia, come spiegato nel dettaglio in questo manuale, nessun altra manutenzione è necessaria per questo apparecchio.
In caso c'è bisogno che venga fatta una riparazione, questa va fatta da un'azienda autorizzata.
Questo apparecchio è inteso per uso DOMESTICO e non per uso commerciale e industriale. Quest'apparecchio è stato progettato per la preparazione del cibo. Non deve essere usato per nessun altro scopo. Il prodotto non può essere cambiato o alterato.

Se si verifica qualche problema entro 1 anno dopo la data di acquisto, che sono coperti dalla garanzia del produttore, TRISTAR riparerà, o sostituirà l'apparecchio, per mezzo del dipartimento di manutenzione.
Solo un materiale - e/o i difetti di manutenzione sono coperti da questa garanzia.
TRISTAR non può essere ritenuto responsabile per il danno:
1) Causato da una caduta o un incidente.
2) Se l'apparecchio non è stato modificato tecnicamente dal cliente o da una terza parte.
3) A causa di un uso improprio dell'apparecchio.
4) Il danno causato dall'usura a causa dell'uso normale .

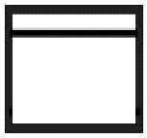
Il periodo originale di garanzia di 1 anno estenderanno a causa delle riparazioni.
Questa garanzia è valida solo in Europa. Questa garanzia non cancella all'utente i diritti secondo la Guida Europea 1944/44CE.

Se avete domande o lamentele quindi andate sul luogo d'acquisto.
Tenere sempre la vostra prova di vendita, senza questa prova di vendita potete dichiarare in qualche tipo di garanzie.

Consigli di cottura al forno

Il vostro forno e molto adatto a preparare le pietanze più fantastiche.
Nella tavola in basso troverete alcuni consigli circa il tempo di preparazione, temperatura e impostazioni del forno per una varietà dei piatti.
Le temperature stampate e i tempi sono solo un'indicazione. I risultati di cottura possono variare a seconda delle ricette, i piatti usati e degli ingredienti.

Impostazioni del forno


1

2

3

Ricetta	Quantità	Temp. ℃	Tempo di Cottura	Impostazione del forno
Pizza fresca	400 g	200 ℃	25 min.	3
Pizza fresca	600 g	200 ℃	35 min.	3
Pizza congelata	450 g	220 ℃	15 min.	3
Lasagna	1500 g	200 ℃	40 min.	3
Pollo intero	1500 g	220 ℃	90 min.	3
Polpette	1000 g	200 ℃	60 min.	3
Melanzane e Formaggio	1700 g	200 ℃	30 min.	1
Carne grigliata	1000 g	220 ℃	20 min	1
Patate impanate	1500 g	200 ℃	40 min.	1
Torta di mele	1000 g	190 ℃	90 min,	3
Trota al cartoccio	800 g	190 ℃	40 min.	2

Aggiungere circa 5 minuti al tempo di preparazione per il preriscaldamento del forno.

Consigli ambientali

Consigli per risparmiare l'energia

- Usare solo pentole di un diametro uguale al diametro dei piatti di cottura.
- Usare solo le pentole e padelle con un fondo piatto.
- Tenere il coperchio sulla pentola se possibile.
- Cuocere verdure, patate, ecc. con un po' d'acqua, per tenere il tempo di preparazione il più breve possibile.
- Usare temperature proprie per i piatti diversi che state preparando.

Imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100%come indicato dal simbolo .
Separare i materiali di imballaggio quando si buttano.

Prodotto

Quest'apparecchio è fornito con il marchio in conformità alla Linea Guida Europea 2002/96/EG riguardo alla Smaltimento dei Dispositivi Elettrici ed Elettronici (DEED). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, aiuterete a prevenire probabili conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Dichiarazione di Conformità EG

Quest' apparecchio è stato progettato per entrare in contatto con prodotti alimentari ed è progettato in conformità con la Linea Guida EG 89/109/EEC.
Quest'apparecchio è stato progettato, prodotto e messo sul mercato in accordo con: gli scopi della "linea guida al basso voltaggio" no. 73/23/EG, le direttive della protezione della linea guida EMC 89/336/EG "Compatibilità Elettromagnetica" e i requisiti della linea guida 93/68/EG.

Direttive per proteggere l'ambiente.

Questo prodotto non può essere smaltito con la normale spazzatura domestica, ma deve essere depositato a un punto speciale di raccolta per il riutilizzo di dispositivi elettrici ed elettronici. Il simbolo sull'articolo, il manuale utente e l'imballaggio ve lo farà presente. Le materie prime usate sono adatte ad essere riusate. Quando si riusano i dispositivi o le materie prime potete contribuire considerevolmente alla protezione dell'ambiente. Chiedere alle vostre autorità locali riguardo la posizione del punto di raccolta.

ES

Instrucciones generales de seguridad

Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente se corresponde con el voltaje indicado en la placa de especificaciones del aparato.

- Antes de utilizar el aparato, lea el manual de instrucciones atentamente y consérvelo para futuras consultas.
- Conserve el manual de instrucciones, el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original.
- El aparato está diseñado exclusivamente para uso particular y no comercial. Manténgalo alejado de fuentes de calor, del sol y de la humedad, y protéjalo de impactos fuertes.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente siempre que no utilice el aparato, que desee acoplar accesorios, que lo limpie o cuando detecte algún problema. Desenchufe el aparato antes de realizar estas operaciones. Tire del enchufe, no del cable.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento (niños incluidos), a menos que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje solos con el aparato sin supervisión. Consecuentemente, al seleccionar el emplazamiento del aparato, piense en un lugar fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que el cable no quede colgando.
- Pruebe el aparato, el enchufe y el cable para detectar cualquier daño posible. En caso de detectar cualquier tipo de daño, no utilice el aparato y hágalo reparar por un técnico cualificado. Sólo se deben utilizar piezas originales.
- Si el cable o el enchufe están dañados deberán ser sustituidos por un técnico autorizado para evitar cualquier tipo peligro. No repare el aparato usted mismo.
- Mantenga el aparato y el cable alejados de fuentes de calor, de la luz directa del sol, de la humedad, de bordes afilados y semejantes.
- Nunca utilice el aparato sin vigilancia. Desconecte el aparato cuando no lo utilice, aunque sólo sea por un rato.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Bajo ninguna circunstancia coloque el aparato bajo agua o cualquier otro líquido, ni permita que entre en contacto con dichos líquidos. No utilice el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- En caso de que el aparato se moje, desenchúfelo de la corriente inmediatamente. No permita que entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato para otros usos que no sean para el que ha sido fabricado.

Descripción del producto

Incluido en la caja

- El horno
- 1 Rejilla
- 1 bandeja para el horno
- 1 asa
- Este manual del usuario

Inspeccione cuidadosamente el horno cuando lo saque de la caja. ¿Está completo? Si el horno está dañado o incompleto, vuelva a ponerlo en su caja original sin usarlo y devuélvalo al lugar de compra.
Las imagenes y dibujos proporcionados pueden diferir del dispositivo real.

Disfrutará más de la cocción con su nuevo sistema de horno y fogones todo en uno de Tristar. Porque tiene mucho que ofrecer.
El horno tiene elementos calendadores superior e inferior para platos sensibles a la temperatura y para preparar carne tostada y crujiente, o para preparar sus pasteles favoritos.
Además, tiene unos controles de fogones muy sencillos para preparar deliciosas comidas.

Lea atentamente este manual antes de usar el horno.
No use nunca este producto sin leer primero las instrucciones de seguridad.
Guarde este manual en un lugar seguro.

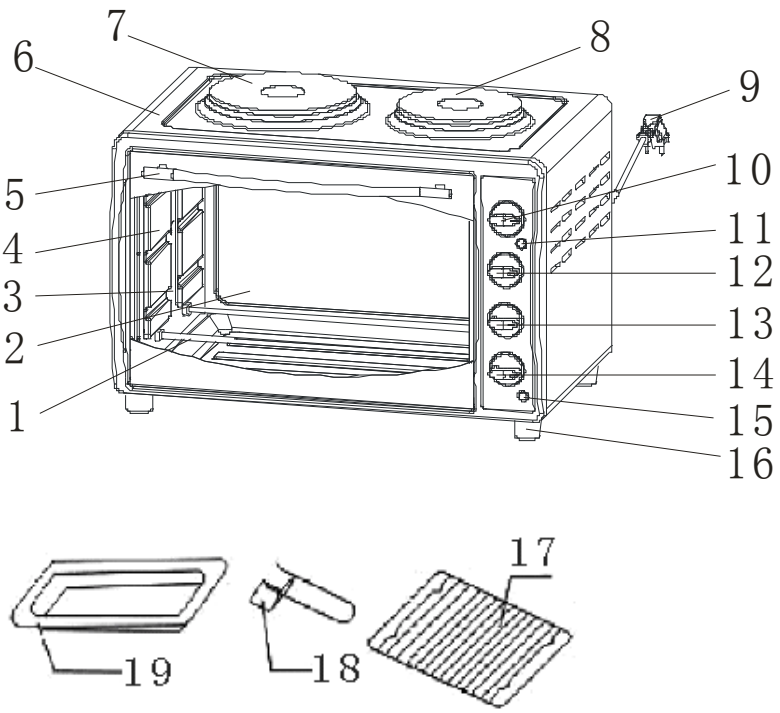
Mantenga a los niños y/o a personas discapacitadas alejados de este aparato.

Durante y después de usar el horno, los elementos calentadores estarán muy calientes. Podría quemarse. No toque estas piezas.

Especificaciones técnicas

Modelo nº:	OV-1414
Alimentación:	220-240V 50 Hz
Consumo:	3100 W
Dimensiones:	615X435X450 mm
Peso:	12 kg.

Descripción de las piezas



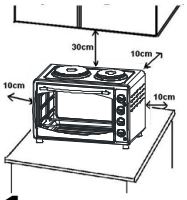
01.Elemento calentador
02.Puerta de cristal
03.Soporte de la bandeja de comida
04.Panel lateral
05.Asa de la puerta
06.Plataforma del horno
07.Fogón grande (800W)
08.Fogón pequeño (500W)
09.Cable+enchufe
10.Mando para fogones
11.Testigo de fogones
12.Mando de temperatura
13.Mando de modos del horno
14.Temporizador del horno y los fogones
15.Testigo del horno
16.Pata
17.Rejilla
18.Asa
19.Bandeja de cocción

Primer uso del aparato

Siga los pasos siguientes antes de usar el aparato por primera vez. Asegúrese de que todo el material de embalaje se haya sacado del interior y de alrededor del aparato.

No ponga alimentos ni utensilios en el horno ni los fogones de momento.

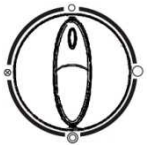
Siga estos 5 pasos:



Respete las distancias indicadas

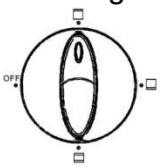
¡Atención!
El aparato estará caliente

1. Ponga el aparato en un lugar seguro. No demasiado cerca de una pared, podría quemar o decolorar la pared. Asegúrese de que las cortinas o materiales similares no puedan entrar en contacto con el aparato.
No ponga nada entre la parte inferior del aparato y la superficie sobre la que lo coloque, para evitar incendios.

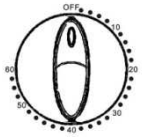


2. Ponga el mando superior en posición .

3. Ponga el segundo mando a 250ºC.



4. Ponga el tercer mando superior en posición . Quedarán seleccionados los elementos calentadores superior e inferior.

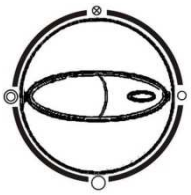


5. Ponga el cuarto mando en 20 minutos. El horno y los fogones se encenderán. Se encenderán ambos testigos.

Durante el primer uso puede producirse algo de humo y olor a quemado.
Esto se debe a que el aparato es nuevo. Desaparecerá pasados unos minutos. No indica ninguna avería ni provocará una.

Uso del aparato

Mando superior → control de fogones



Apagado

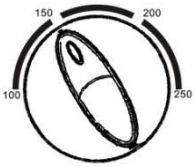
Fogón pequeño

Fogón grande

Ambos fogones

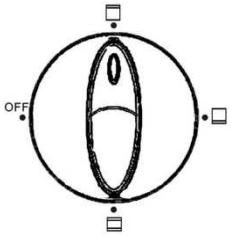
Este mando le permite elegir el fogón que va a usar.
Use siempre el cuarto mando para seleccionar también el tiempo de cocción, y el testigo superior rojo (nº 11) se encenderá. El fogón se calentará. Use el segundo mando para establecer la temperatura. Cuando solamente use fogones, deje el tercer mando en posición APAGADO.

Segundo mando → establecer temperatura



Seleccione, hacia la derecha, la temperatura que necesite para preparar el plato. La temperatura va de 100ºC a 250ºC.
Este mando se usa tanto para la temperatura del fogón como para la del horno.

Tercer mando → Selección de elemento calentador del horno



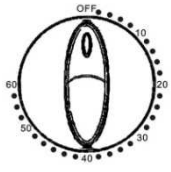
Calor superior

Calor superior e inferior

Calor inferior

Seleccione el elemento calentador deseado, según el plato que prepare.

Cuarto mando → temporizador



Seleccione el tiempo de cocción (en minutos) deseado con el temporizador, según el plato que prepare.
Seleccione el tiempo girando el mando hacia la derecha.
El aparato se apagará automáticamente cuando pase el tiempo seleccionado.
Sonará un timbre.

Cuando seleccione el tiempo, el horno se encenderá si el tercer mando está en un elemento, y el testigo rojo (nº 15) se encenderá. El testigo rojo nº 11 se encenderá si también enciende los fogones.

Si desea seleccionar un tiempo inferior a 5 min. gire el mando a más de 6 min. y luego volver.
Puede apagar el aparato manualmente durante el uso girando el temporizador a la izquierda hasta APAGADO.

Durante y después de usar el horno, los elementos calentadores estarán muy calientes. Podría quemarse. No toque estas piezas.

Si sólo quiere usar los fogones

Ponga el mando superior (el mando de control de fogones), en la posición deseada, usando uno o dos fogones.

Ponga la temperatura deseada de los fogones con el segundo mando (el mando de establecimiento de temperatura)

Ponga el tiempo deseado.
El testigo superior (nº 11) se encenderá.
Puede comenzar a cocinar.

Si sólo quiere cocinar en el horno

Deje el primer mando (el mando de control de fogones), en la posición APAGADO.

Ponga la temperatura deseada con el segundo mando (mando de establecimiento de temperatura).

Ponga el tercer mando (el mando de selección de elemento calentador), en la posición del horno deseada.

Ponga el tiempo deseado.
El testigo inferior (nº 15) se encenderá.

Si quiere usar el horno y los fogones a la vez

Ponga el mando superior (el mando de control de fogones), en la posición deseada, usando uno o dos fogones.

Ponga la temperatura deseada de los fogones y el horno con el segundo mando (mando de establecimiento de temperatura).

Ponga el tercer mando (el mando de selección de elemento calentador), en la posición del horno deseada.

Ponga el tiempo deseado.
Los testigos nº 11 y nº 15 se encenderán.
Puede empezar a cocinar y poner el plato en el horno.

Accesorios

Bandeja de cocción

Bandeja de cocción, para usarse, por ejemplo:
para preparar pollo, hamburguesas, gratinar,
subir pastels y muchos otros platos horneados.

Cómo usar el asa

Rejilla

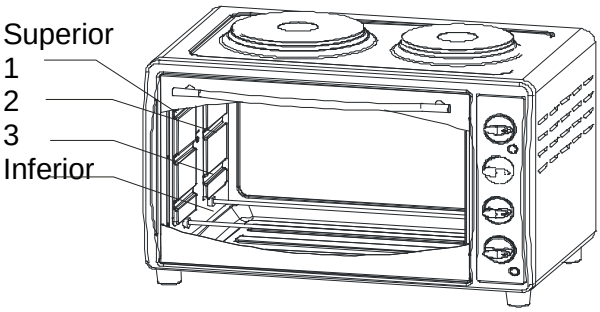
Rejilla para platos secos,
como pan (francés)

Bandeja con rejilla dentro

Para platos que suelten mucha grasa.

Use siempre el asa incluida.

Puede poner la bandeja de cocción o la rejilla en tres niveles distintos,
según el plato que esté preparando.

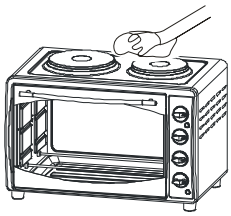


1 Soporte superior de bandeja
2 Soporte medio de bandeja
3 Soporte inferior de bandeja

Tenga cuidado cuando saque la rejilla o bandeja, pueden estar muy calientes. Use siempre el asa incluida.

Limpieza del aparato

Antes de limpiar, desenchufe y deje enfriar el horno.



No use un cepillo rígido ni materiales abrasivos para limpiar el interior o exterior del aparato, para evitar rayar la superficie y el interior del aparato.

No use productos limpiadores tóxicos ni abrasivos, como gasolina, polvos limpiadores ni disolvente.
Un limpiador normal de cocina o lavavajillas servirán.

Limpieza de los fogones.

Procedimiento:

- Después de cualquier derrame, saque los restos de inmediato. ¡Atención! Esta pieza está caliente.
- Limpie los fogones con lavavajillas y algo de agua.
- Caliente brevemente los fogones, o podrían oxidarse.
- Trátelos con una solución de mantenimiento.

Limpieza del horno.

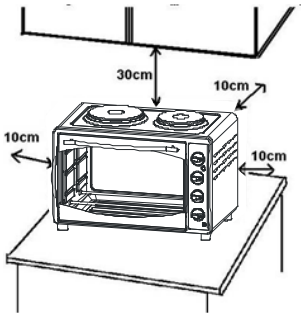
Procedimiento:

- No use estropajos.
- Los jugos de frutas que pasen a la bandeja provocan manchas que no pueden limpiarse, ni tan sólo con limpiahornos. No llene en exceso la bandeja cuando prepare pasteles de frutas frescas.
- Un horno levemente sucio puede limpiarse con algo de lavavajillas, agua caliente y un chorro de vinagre.

Deje que el horno y los fogones se enfríen por completo antes de limpiarlos.
El proceso de cocción puede tardar más cuando el horno tenga el interior sucio.

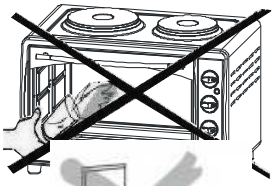
Instrucciones de seguridad

No use nunca este producto sin leer primero las instrucciones de seguridad. Siga siempre estas instrucciones



Ponga el aparato en un lugar seguro. No demasiado cerca de una pared, podría quemar o decolorar la pared. Asegúrese de que las cortinas o materiales similares no puedan entrar en contacto con el aparato. No ponga nada entre la parte inferior del aparato y la superficie sobre la que lo coloque, para evitar incendios.

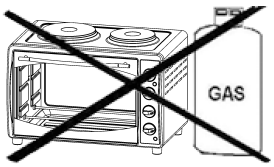
Use siempre el asa incluida cuando saque una rejilla o bandeja del horno. Tocarlas con las manos desnudas puede provocar quemaduras graves.



Cuando el horno esté caliente, no use agua en la puerta de cristal, el cristal podría romperse.

Cuando desconecte la electricidad, tire siempre del enchufe. No tire nunca del cable, podría hacer que se rompiera.

No use el aparato con las manos mojadas. Asegúrese de que el cable eléctrico no se moje. Desenchufe el aparato cuando no lo use.

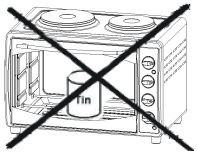


Cuando use el aparato, no ponga un fogón de gas u otra fuente de calor cerca. Esto evita situaciones peligrosas y garantiza que no se influya en el control de temperatura.

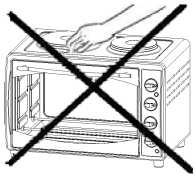
Este aparato no es adecuado para niños.

Vigílelo siempre. Mantenga alejados a niños y/o a personas discapacitadas.

No ponga nada sobre el aparato cuando lo esté usando. El calor puede provocar deformaciones,



Los alimentos dentro de botellas o latas no pueden calentarse directamente.
Las botellas o latas rotas pueden provocar heridas graves.



¡Tenga cuidado! No se queme durante o justo después de usar el aparato.
Las piezas metálicas y la puerta de cristal se calientan mucho durante el uso.
Preste atención al abrir y cerrar la puerta.

Enchúfelo directamente a una toma de corriente.
No use adaptadores.

Advertencias importantes

- Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que la alimentación coincida con la del aparato, que la toma tenga un mínimo de 16A y que tenga toma de tierra. Rechazamos cualquier responsabilidad si no se sigue esta precaución de seguridad.
- No mueva el aparato durante el uso.
- No use el aparato cuando el cable esté dañado, el aparato haya caído, muestre indicios de daños o no funcione correctamente. En estos casos, devuelva de inmediato el aparato al lugar de compra para evitar riesgos.
- No use el aparato como calefacción.
- No ponga nunca papel, cartón ni plástico en el aparato, ni ponga objetos como utensilios de cocina en el mismo.
- No pegue objetos a las rejillas de ventilación. No las obture.
- Si se encienden alimentos o piezas del aparato, no intente bajo ninguna circunstancia apagar las llamas con agua. Mantenga cerrada la puerta, desenchufe el aparato y apague las llamas con un trapo mojado.
- Este aparato no está diseñado para instalarse integrado.
- Cuando la puerta esté abierta, preste atención a lo siguiente: No aplique presión a la puerta poniendo objetos pesados encima. No ponga platos calientes o pesados que acabe de sacar del horno sobre la puerta.

Términos de garantía y servicio

Los daños provocados por no seguir las instrucciones del manual del usuario anulan su garantía. No aceptamos ninguna responsabilidad provocada por los daños consiguientes.
No aceptamos ninguna responsabilidad por daños materiales o personales provocados por un uso inexperimentado o por no seguir las instrucciones de seguridad. En estos casos, las reclamaciones de garantía serán nulas.

Aparte de la limpieza según se detalla en este manual, no es necesario ningún mantenimiento adicional de este aparato.
Si deben realizarse reparaciones, éstas deben ser realizadas exclusivamente por una empresa autorizada.
Este aparato sólo está pensado para uso DOMÉSTICO, no para fines comerciales o industriales. Este aparato ha sido diseñado para preparar alimentos. No debe usarse para otros fines. El producto no puede modificarse ni alterarse.

Si se produce cualquier problema en el término de 1 año posterior a la fecha de compra, que esté cubierto por la garantía del fabricante, TRISTAR, mediante su departamento de servicio, reparará o cambiará el aparato.
Esta garantía solamente cubre los defectos materiales y/o de fabricación.
TRISTAR no acepta responsabilidad por daños:
1) Provocados por una caída o accidente
2) Si el aparato ha sido modificado técnicamente por el cliente o terceros
3) Debidos a un uso inadecuado del aparato
4) Daños provocados por el desgaste del uso normal

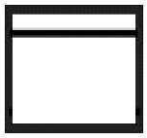
El periodo de garantía original de 1 año no se ampliará debido a las reparaciones.
Esta garantía solamente es válida en Europa. Esta garantía no cancela los derechos del usuario según la Normativa Europea 1944/44CE.

Si tiene dudas o reclamaciones, diríjase a su lugar de compra.
Conserve siempre su prueba de compra; sin esta prueba de compra no podrá reclamar ningún tipo de garantía.

Recomendaciones de cocción

Su horno es perfecto para preparar los platos más magníficos.
En la tabla siguiente encontrará recomendaciones sobre el tiempo de preparación, la temperatura y las posiciones del horno para diversos platos.
Las temperaturas y tiempos impresos son solamente orientativos. Los resultados de la cocción pueden variar según las recetas, los platos usados y los ingredientes.

Configuración del horno


1

2

3

Receta	Cantidad	Temp. ℃	Tiempo de cocción	Posición del horno
Pizza fresca	400 g	200 ℃	25 min.	3
Tarta salada	600 g	200 ℃	35 min.	3
Pizza congelada	450 g	220 ℃	15 min.	3
Lasaña	1500 g	200 ℃	40 min.	3
Pollo entero	1500 g	220 ℃	90 min.	3
Albóndigas	1000 g	200 ℃	60 min.	3
Berenjena con queso	1700 g	200 ℃	30 min.	1
Carne asada	1000 g	220 ℃	20 min	1
Patatas rebozadas	1500 g	200 ℃	40 min.	1
Tarta de manzana	1000 g	190 ℃	90 min,	3
Trucha envuelta	800 g	190 ℃	40 min.	2

Añada unos 5 minutos al tiempo de preparación para precalentar el horno.

Recomendaciones medioambientales

Recomendaciones para ahorrar energía

- Use exclusivamente cazos con un diámetro igual al de los fogones.
- Use exclusivamente cazos con fondo plano.
- Ponga la tapa en el cazo si es posible.
- Cueza las verduras, patatas, etc. con poco agua, para reducir al máximo el tiempo de preparación.
- Use las temperaturas adecuadas para los platos que esté preparando.

Embalaje

El material de embalaje es 100% recyclable, como se indica con el símbolo
Separe los materiales de embalaje cuando los deseche.

Producto

Este aparato tiene la marca correspondiente a la Normativa Europea 2002/96/EG respecto a Dispositivos Eléctrocos y Electrónicos Desechados (DEED).
Asegurándose de que este producto se deseche de la forma adecuada, ayudará a evitar probables consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

Declaración de cumplimiento EG

Este aparato ha sido diseñado para entrar en contacto con productos alimentarios y está diseñado en cumplimiento con la Normativa EG 98/109/EEC.
Este aparato ha sido diseñado, fabricado y comercializado en cumplimiento con: Los fines de seguridad de la “normativa de baja tensión” nº 73/23/EG, las directrices de protección de la normativa EMC 89/336/EG “Compatibilidad electromagnética” y los requisitos de la normativa 93/68/EG.

Orientaciones para proteger el medioambiente.

Este producto no puede desecharse con los residuos domésticos normales, debe ponerse en una ubicación de recogida especial para la reutilización de dispositivos eléctricos y electrónicos. El símbolo en el artículo, el manual del usuario y el embalaje le indicará esta obligación. Las materias primas usadas son adecuadas para su reutilización. Cuando reutiliza dispositivos usados o materias primas contribuye notablemente a la protección del medioambiente. Solicite a su autoridad local la ubicación del lugar de recogida mencionado.

PT

Instruções gerais de segurança

Verifique se a sua tensão de alimentação corresponde à tensão indicada na placa de identificação do seu aparelho.

- Antes de ligar este aparelho, leia o manual de instruções, e guarde-o para consulta futura.
- Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o recibo de compra e, se possível, a caixa com os respectivos materiais de acondicionamento!
- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização privada e não a utilizações comerciais! Mantenha-o afastado da luz directa do sol, do calor e da humidade para o proteger contra avarias.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho, quando fixar acessórios, quando limpar o aparelho ou quando ocorrer uma avaria. Desligue primeiro o aparelho. Retire o cabo da tomada e não do aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento (incluindo crianças), a não ser que tenham sido instruídas e supervisionadas na utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- No sentido de proteger as crianças dos perigos dos aparelhos eléctricos, nunca as deixe sem supervisão junto do aparelho. Da mesma forma, quando seleccionar o local onde vai colocar o aparelho, faça-o de modo a que as crianças não lhe consigam aceder. Certifique-se de que o cabo não fica suspenso.
- Verifique regularmente se o dispositivo, a ficha e o cabo estão danificados. Se houver algum tipo de dano, não deve utilizar o aparelho. Deve entregá-lo a um técnico qualificado para que este o repare, evitando assim mais perigos. Só podem ser utilizadas peças de substituição originais.
- Se o cabo ou o fio estiverem danificados, devem ser substituídos por um técnico autorizado para evitar mais perigos. Não tente reparar o aparelho sozinho.
- Mantenha o aparelho e o cabo longe do calor, da luz directa do sol, da humidade, de extremidades afiadas e de outras situações semelhantes.
- Não utilize este aparelho sem supervisão! Desligue o aparelho sempre que não o estiver a utilizar, mesmo que seja por breves momentos.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- O aparelho não pode, em nenhuma circunstância, entrar em contacto ou ser colocado dentro de água ou de outro líquido. Não utilize o aparelho se tiver as mãos molhadas ou húmidas.
- Se o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não coloque as mãos dentro de água.
- Utilize o aparelho exclusivamente para o fim a que se destina.

Descrição do produto

Conteúdo da embalagem

- O forno
- 1 Grelha
- 1 Suporte da bandeja
- 1 Pega
- Este manual do utilizador

Inspeccione atentamente o forno quando o retirar da embalagem. Está completo? Se o forno estiver danificado ou incompleto coloque-o então na sua embalagem de origem não danificada e entregue-o na loja onde o comprou.
As figuras e os desenhos fornecidos podem ser diferentes dos do aparelho actual.

Gostará de cozinhar mais ainda com o seu novo forno Tristar e com o sistema de discos multifuncional! Pois tem muito para lhe oferecer.
O forno tem um elemento superior e inferior para pratos de temperatura moderada e carne com crosta crocante, ou para cozedura das suas tartes favoritas.
Além disso, tem controlos dos discos para fácil cozedura para preparar deliciosas refeições.

Leia este manual do utilizador atentamente antes de utilizar o forno.
Nunca utilize este produto sem ler antes as instruções de segurança.
Mantenha este manual num local seguro.

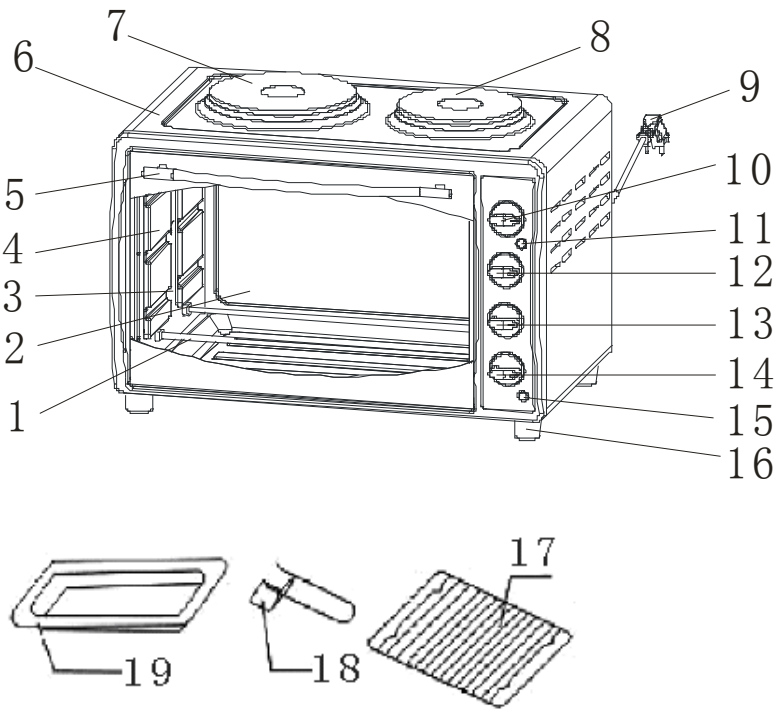
Mantenha este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.

Durante e após utilizar o forno, os elementos de cozedura ficarão muito quentes. Poderá queimar-se. Não toque nestas peças.

Especificações técnicas

Número do modelo:	OV-1414
Alimentação:	220-240V 50 Hz
Consumo da potência:	3100 W
Dimensões:	615X435X450 mm
Peso:	12 kg.

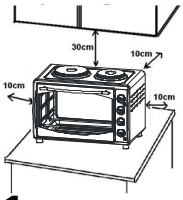
Descrição das peças



01.Elemento de aquecimento
02.Porta de vidro
03.Suporte da bandeja
04.Encaixe da grelha
05.Pega da porta
06.Topo do forno
07.Disco grande (800W)
08.Disco pequeno (500W)
09.Cabo + ficha
10.Botão de regulação dos discos
11.Indicador luminoso de aviso dos discos
12.Botão de regulação da temperatura
13.Botão de regulação dos modos do forno
14.Temporizador do forno e dos discos
15.Indicador luminoso de aviso do forno
16.Base
17.Grelha
18.Pega
19.Bandeja

Primeira utilização do aparelho

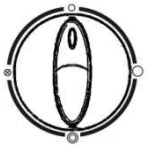
Siga os passos abaixo antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Certifique-se de que todos os materiais da embalagem são retirados do interior e do exterior do aparelho. **Não coloque nenhum alimento ou panela no interior do forno ou sobre os discos ainda.**
Siga estes 5 passos:



Mantenha-se na distância indicada

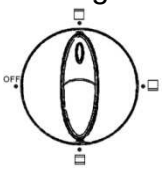
Atenção!
O aparelho ficará quente

1. Coloque o aparelho num local seguro. Não o coloque muito perto de uma parede, a parede pode aquecer e perder a cor. Certifique-se de que não existem cortinas ou materiais semelhantes que possam entrar em contacto com o aparelho.
Não coloque nada entre a base do aparelho e a superfície sobre a qual o coloca, para evitar que queime.

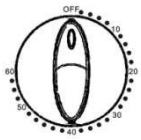


2. Regule o botão superior para a posição .

3. Regule o segundo botão para 250°C.



4. Regule o terceiro botão para a posição . Os elementos de aquecimento superior e inferior estão agora seleccionados.

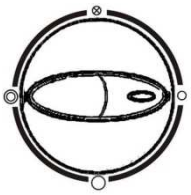


5. Regule o quarto botão para 20 minutos. O forno e os discos acenderão.
Os dois indicadores luminosos de aviso acenderão.

Durante a primeira utilização o aparelho poderá libertar algum fumo e cheiro a queimado.
Isto acontece porque o aparelho é novo. O fumo e o cheiro desaparecerão após alguns minutos. Isto não significa uma avaria ou uma potencial avaria.

Funcionamento do aparelho

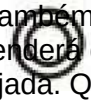
Botão superior → Controlo dos discos



Desligado

Disco pequeno

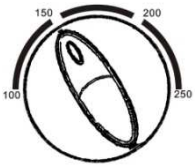
Disco grande



Dois discos

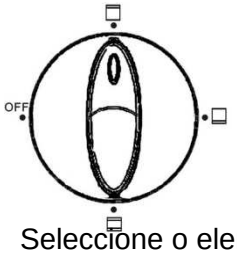
Este botão permite-lhe seleccionar o disco que irá utilizar.
Utilize sempre o quarto botão para seleccionar também o tempo de cozedura desejado, o indicador luminoso de aviso superior (Nº 11) acenderá depois. O disco aquecerá. Utilize o segundo botão para regular a temperatura desejada. Quando utilizar só os discos, deixe o terceiro botão na posição “OFF” (Desligado).

Segundo botão → Regular a temperatura



Seleccione, no sentido dos ponteiros do relógio, a temperatura que precisa para preparar o seu prato. A temperatura varia desde os 100° C até aos 250°C.
Este botão é utilizado para a temperatura dos discos assim como para a temperatura do forno.

Terceiro botão → Seleccionar o elemento de aquecimento do forno



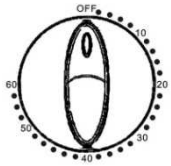
Aquecimento Superior

Aquecimento Superior e Inferior

Aquecimento Inferior

Seleccione o elemento de aquecimento desejado, dependendo do prato que está a preparar.

Quarto botão → Temporizador



Seleccione o tempo de cozedura desejado (em minutos) com o temporizador, dependendo do prato que está a preparar.
Seleccione o tempo regulando o temporizador no sentido dos ponteiros do relógio.
O aparelho desligar-se-á automaticamente após o tempo que seleccionou ter terminado.
É emitido um aviso sonoro.

Quando seleccionar o tempo, o forno irá acender-se se o terceiro botão for regulado para um elemento e o indicador luminoso vermelho (Nº 15) acenderá.
O indicador luminoso vermelho (Nº 11) acender-se-á se regular também os discos para a posição “ON” (Ligado).

Se desejar seleccionar um tempo com menos de 5 minutos regule então o botão para mais de 6 minutos e depois regule-o de novo para o tempo desejado. Pode regular o aparelho manualmente durante a utilização rodando o botão do temporizador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição "OFF” (Desligado).

Durante e após a utilização do forno, os elementos de cozedura ficarão muito quentes. Poderá queimar-se. Não toque nestas peças.

Só para utilizar os discos

Regule o botão superior (o botão de regulação dos discos) para a definição desejada, para utilização de um ou dos dois discos.

Regule a temperatura desejada dos discos com o segundo botão (o botão de regulação da temperatura).

Regule o tempo desejado.
O indicador luminoso superior (Nº 11) acender-se-á.
Pode começar a cozinhar.

Só para utilizar o forno

Deixe o primeiro botão (o botão de regulação dos discos) na posição “OFF” (Desligado).

Regule a temperatura desejada com o segundo botão (o botão de regulação da temperatura).

Regule o terceiro botão (botão de selecção do elemento de aquecimento do forno) para a definição do forno desejada.

Regule o tempo desejado.
O indicador luminoso superior (Nº 15) acender-se-á.

Utilizar simultaneamente os discos e o forno

Regule o botão superior (o botão de regulação dos discos) para a definição desejada, utilizando um ou os dois discos.

Regule a temperatura desejada dos discos e do forno com o segundo botão (o botão de regulação da temperatura).

Regule o terceiro botão (botão de selecção do elemento de aquecimento do forno) para a definição do forno desejada.

Regule o tempo desejado.
Os indicadores luminosos Nº 11 e Nº 15 acender-se-ão.
Pode começar a cozinhar e colocar o seu prato no forno.

Acessórios

Bandeja

A bandeja pode ser utilizada, por exemplo:
para preparar frango, hambúrgueres, gratinados,
bolos e muitos outros pratos de forno.

Grelha

A grelha serve para pratos secos,
por exemplo, para pão francês.

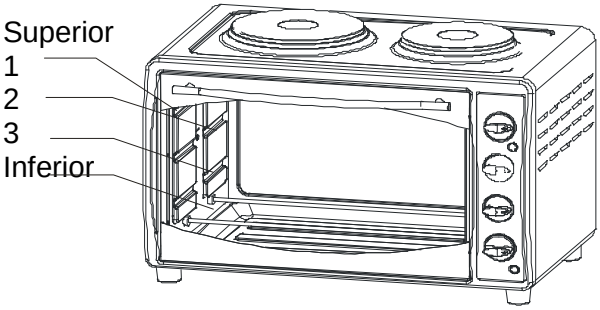
Bandeja com grelha no interior

Para pratos que possam verter muita gordura.

Como utilizar a pega

Utilize sempre a pega fornecida.

Pode colocar a bandeja ou a grelha em
três níveis diferentes,
dependendo do prato que está a preparar.

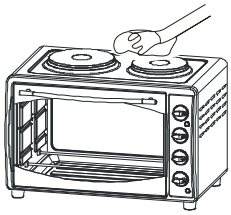


1 Suporte da bandeja superior
2 Suporte da bandeja central
3 Suporte da bandeja inferior

Tenha cuidado quando retirar a grelha ou a bandeja, estas peças podem estar muito quentes! Utilize sempre a pega fornecida.

Limpeza do aparelho

Antes de limpar, desligue o forno e deixe-o arrefecer.



Não utilize uma escova dura ou outros materiais abrasivos para limpar o interior ou o exterior do aparelho, para evitar arranhar a superfície e o interior do aparelho.

Não utilize nenhum produto de limpeza tóxico ou abrasivo como petróleo, pó de polimento ou solvente.
Produtos de limpeza para cozinha ou líquido de lavar a loiça servirão.

Limpar os discos.

Eis o que deve fazer:

- Após fervura retire os resíduos imediatamente. Atenção! Esta peça está quente.
- Limpe os discos com líquido de lavar a loiça e pouca água.
- Aqueça os discos durante alguns minutos, caso contrário podem enferrujar.
- Limpe com uma solução de manutenção.

Limpar o forno.

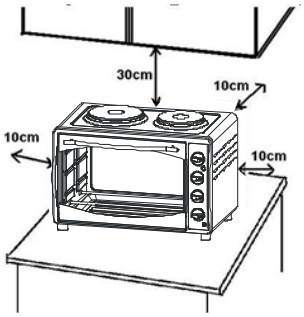
Eis o que deve fazer:

- Não utilize nenhum esfregão duro.
- Os sumos de fruta que vertam para a bandeja formarão manchas que não podem ser retiradas, mesmo com um produto de limpeza para fornos. Não encha demasiado a bandeja quando cozinhar bolos de frutas.
- Um forno ligeiramente sujo pode ser limpo com líquido de lavar loiça normal, água morna e algumas gotas de vinagre.

Deixe sempre o forno e os discos arrefecerem bem antes de os limpar. O processo de cozedura pode demorar mais quando o interior do forno estiver sujo.

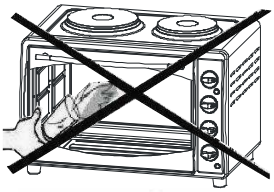
Instruções de segurança

Nunca utilize este produto sem ler antes as instruções de segurança. Siga sempre estas instruções.



Coloque o aparelho num local seguro. Não o coloque muito perto de uma parede, a parede poderá ficar queimada e sem cor. Certifique-se de que cortinas ou materiais semelhantes não entram em contacto com o aparelho. Não coloque nada entre a base do aparelho e a superfície sobre a qual o coloca, para evitar que queime.

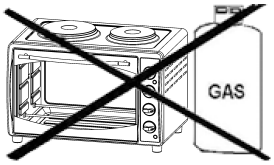
Utilize sempre a pega fornecida quando retira a grelha ou a bandeja do forno. Tocar nestas peças sem luvas pode causar queimaduras graves.



Quando o forno estiver quente, não utilize água na porta de vidro, isso poderia quebrar o vidro.

Quando desligar da electricidade, retire sempre a ficha. Nunca puxe pelo cabo, isso poderia romper o cabo.

Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. Certifique-se de que o cabo eléctrico não fica molhado. Desligue sempre o aparelho quando não estiver a utilizá-lo.

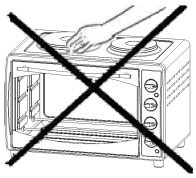


Quando estiver a utilizar o aparelho, não coloque nenhum bico de gás ou outra fonte de calor por perto. Isto pode evitar situações perigosas e assim sendo não influencia a regulação da temperatura.

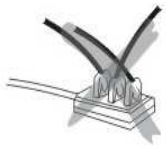
Este aparelho não está adaptado para ser utilizado por crianças.
Mantenha sempre a supervisão. Mantenha fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.

Não coloque nada sobre o aparelho quando estiver a utilizá-lo. O calor pode causar deformação, rachadelas, etc..

Os alimentos em frascos ou latas não podem ser aquecidos directamente.
Os frascos e as latas partidos podem causar ferimentos graves.



Tenha cuidado! Não se queime durante ou após utilizar o aparelho.
As peças metálicas e a porta de vidro ficam muito quentes durante a utilização.
Preste atenção quando abrir ou fechar a porta.



Ligue directamente a uma tomada de parede. Não utilize adaptadores.

Avisos importantes

- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a alimentação coincide com a do aparelho, de que a tomada tem pelo menos 16A e está ligada à terra. Não assumimos qualquer responsabilidade se esta precaução de segurança não for seguida.
- Não transporte o aparelho durante a sua utilização.
- Não utilize o aparelho quando o cabo estiver danificado, o aparelho ter caído, mostrar sinais de danos ou não funcionar correctamente. Nestes casos, entregue imediatamente o aparelho no local onde o comprou para evitar riscos.
- Não utilize o aparelho como uma fonte de calor.
- Nunca coloque papel, cartão ou plástico sobre o aparelho, nem outros objectos, como electrodomésticos de cozinha.
- Não coloque nenhum objecto nas grelhas de ventilação. Não as obstrua.
- Se alimentos ou certas peças do aparelho entrarem em combustão, então, não tente, sob nenhuma circunstância, apagar as chamas com água. Mantenha a porta do forno fechada, desligue o aparelho e depois apague as chamas com um pano humedecido.
- Este aparelho não foi concebido para ser integrado.
- Quando a porta estiver aberta, preste atenção ao seguinte: não exerça pressão sobre a porta colocando objectos no topo do aparelho. Nunca coloque nenhum prato quente ou pesado que acabou de tirar do forno junto da porta.

Termos da garantia e reparação

Os danos causados pelo não cumprimento das instruções no manual do utilizador anulam a sua garantia! Não podemos assumir responsabilidade por perdas causadas em consequência disso. Não podemos assumir responsabilidade por danos pessoais e materiais causados por utilização incorrecta ou incumprimento das instruções de segurança. Nestes casos quaisquer reclamações tendo em vista a garantia são anuladas.

Além da limpeza, conforme descrito detalhadamente neste manual, mais nenhuma manutenção é necessária para este aparelho.
No caso de ser necessário fazer quaisquer reparações, tais devem ser feitas apenas por um centro de reparações autorizado.
Este aparelho destina-se apenas para utilização DOMÉSTICA e não para utilização com fins comerciais ou industriais. Este aparelho foi concebido para preparação de alimentos. Não deve ser utilizado para qualquer outro fim. O produto não pode ser modificado ou alterado.

Se ocorrerem quaisquer problemas dentro do prazo de um (1) ano após a compra, que estão cobertos pela garantia do fabricante, a TRISTAR fará, através do seu departamento de reparações, reparar ou substituir o aparelho.
Só os defeitos de fabrico e/ou de material estão cobertos por esta garantia.
A TRISTAR não pode assumir responsabilidade por danos:
1) Causados por queda ou por um acidente
2) Se o aparelho tiver sido modificado tecnicamente pelo cliente ou por um terceiro
3) Por utilização incorrecta do aparelho
4) Causados por desgaste por utilização normal

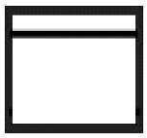
O prazo da garantia de origem de um (1) ano não será alargado por reparações.
Esta garantia só é válida na Europa. Esta garantia não exclui os direitos do utilizador de acordo com a Norma Europeia 1944/44CE.

No caso de dúvida ou reclamação dirija-se ao local onde comprou o aparelho.
Conserve sempre o seu talão de compra, sem ele não poderá reclamar qualquer tipo de garantia.

Sugestões de receitas

O seu forno está bem adaptado para preparar os pratos mais extraordinários.
Na tabela abaixo encontrará algumas sugestões sobre o tempo de preparação, temperatura e definições do forno para vários pratos.
As temperaturas e os tempos representados são só uma indicação. Os resultados da cozedura podem variar dependendo das receitas, dos pratos utilizados e dos ingredientes.

Definições do forno


1

2

3

Receita	Quantidade	Temperatura ℃	Tempo cozedura	Regulação do forno
Pizza fresca	400 g	200 ℃	25 min.	3
Tarte salteada	600 g	200 ℃	35 min.	3
Pizza congelada	450 g	220 ℃	15 min.	3
Lasanha	1500 g	200 ℃	40 min.	3
Frango inteiro	1500 g	220 ℃	90 min.	3
Almôndegas	1000 g	200 ℃	60 min.	3
Beringelas com queijo	1700 g	200 ℃	30 min.	1
Carne grelhada	1000 g	220 ℃	20 min	1
Batatas alouradas	1500 g	200 ℃	40 min.	1
Tarte de maçã	1000 g	190 ℃	90 min,	3
Truta embalada	800 g	190 ℃	40 min.	2

Acrescente cerca de 5 minutos ao tempo de preparação para pré-aquecer o forno.

Sugestões ambientais

Sugestões para poupança de energia

- Utilize só panelas com um diâmetro igual ao diâmetro dos discos.
- Utilize só tachos e panelas com uma base plana.
- Mantenha a tampa sobre a panela se possível.
- Cozinhe legumes, batatas, etc. com pouca água, para que mantenha o tempo de preparação o mais breve quanto o possível.
- Utilize temperaturas correctas para diferentes pratos que esteja a preparar.

Embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, como indicado pelo símbolo .
Separe o material da embalagem quando o eliminar no lixo.

Produto

Este aparelho é fornecido com a marca de acordo com a Norma Europeia 2002/96/EG sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao certificar-se de que este produto é eliminado correctamente, está a ajudar a evitar prováveis consequências negativas para o ambiente e saúde humana.

Declaração de conformidade EG

Este aparelho tem sido concebido para estar em contacto com produtos alimentares e foi concebido de acordo com a Norma 89/109/EEC EG.
Este aparelho tem sido concebido, fabricado e comercializado em conformidade com: os objectivos de segurança da "norma de baixa tensão" nº 73/23/EG, as instruções de protecção da norma EMC 89/336/EG "Compatibilidade Electromagnética" e condições da norma 93/68/EG.

Instruções para protecção do ambiente.

Este produto não pode ser eliminado juntamente com o lixo doméstico normal, mas deve ser depositado num local de recolha especial para reutilização de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo no artigo, o manual do utilizador e a embalagem indicar-lhe-ão isso. As matérias-primas utilizadas estão adaptadas para serem reutilizadas. Quando reutilizar aparelhos utilizados ou matérias-primas está a contribuir consideravelmente para a protecção do nosso ambiente. Aconselhe-se junto das autoridades do local onde reside sobre o local de recolha mencionado.

HR

Opće sigurnosne upute

Provjerite da li napon vaše mreže odgovara naponu navedenom na nazivnoj pločici aparata.

- Prije puštanja u rad ovog uređaja, molimo pažljivo pročitajte priručnik s uputama i čuvajte ga na mjestu gdje ga možete lako i kasnije koristiti.
- Molimo vas da čuvate ove upute, jamstvenu izjavu, račun o kupnji i ako je moguće, ambalažu s unutarnjim pakiranjem!
- Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu i nikako za komercijalnu upotrebu! Čuvajte dalje od neposrednih izvora topline, sunca i vlage te zaštitite od naglih udaraca.
- Kad god uređaj nije u upotrebi, kad postavljate nastavke, kad čistite uređaj ili kad se pojave smetnje u radu, uvijek izvucite utikač iz zidne utičnice. Prije toga isključite uređaj. Povlačite za utikač a ne za kabel.
- Ovaj uređaj nije predviđen da ga koriste osobe sa smanjenim fizičkim osjetom ili mentalnim sposobnostima, neiskusne i neuke osobe (kao i djeca), osim ako to čine pod nadzorom ili na temelju uputa osoba koje su odgovorne za njihovu sigurnost.
- Kako biste zaštitili djecu od opasnosti električnih uređaja, nikad ih ne ostavljate s uređajem bez nadzora. Nadalje, kad birate mjesto na kojemu će biti vaš uređaj, neka to bude tako da mu ne mogu pristupiti djeca. Pobrinite se da kabel ne visi prema dolje.
- Redovito provjeravajte da na uređaju, utikaču i priključnom kabelu nema oštećenja. Ako postoji ikakvo oštećenje, uređaj se ne smije koristiti već ga mora popraviti kvalificirani tehničar kako biste izbjegli svaku opasnost. Smiju se koristiti samo originalni rrezervni dijelovi.
- Oštećeni kabel mora zamijeniti ovlašteni tehničar kako biste izbjegli svaku opasnost. Nemojte sami popravljati uređaj.
- Uređaj i kabel čuvajte podalje od topline, izravnog sunčevog svjetla, vlage, oštrih bridova i sličnih stvari.

  Nikad aparat ne koristite uređaj bez nadzora! Isključite uređaj kad god ga ne koristite, čak i ako to traje samo koji trenutak.
- Nemojte uređaj koristiti na otvorenom prostoru.
- Ni pod kojim uvjetima nemojte uređaj postavljati u vodu ili druge tekućine ili ga dovoditi u dodir s njima. Ne koristite uređaj mokrim ili vlažnim rukama.
- Ako se dogodi da se uređaj ovlaži ili namoči, odmah odvojite mrežni utikač od utičnice. Nemojte posezati za njim u vodu.
- Uređaj koristite samo za svrhu za koju je predviđen.

Opis proizvoda

Što se nalazi u kutiji

- Pećnica
- 1 žičana polica
- 1 plitica za pečenje
- 1 drška
- Ovaj korisnički priručnik

Pažljivo pregledajte pećnicu kad je izvadite iz kutije. Je li kompletna? Ako je pećnica oštećena ili nije kompletna, vratite je nekorištenu natrag u originalnu ambalažu i i odnesite na mjesto gdje ste je i kupili.
Slike i crteži u priručniku mogu se razlikovati od stvarnog uređaja.

Uživat ćete u pripremanju hrane još i više s vašom novom pećnicom Tristar i grijaćim pločama i to sve u jednom sustavu! Budući da može ponuditi puno.
Pećnica raspolaže gornjim i donjim grijaćim elementom za hranu koja je osjetljiva na temperaturu kao i za meso s hrskavom korom ili za pečenje vaših omiljenih kolača. Bez obzira na to, posjeduje regulatore za lako pripremanje hrane i ukusnih jela.

Molimo, pažljivo pročitajte ove upute prije korištenja pećnice.
Nemojte nikad koristiti proizvod ako niste prije toga prvo pročitali sigurnosne upute. Ovaj priručnik spremite na sigurnom mjestu.

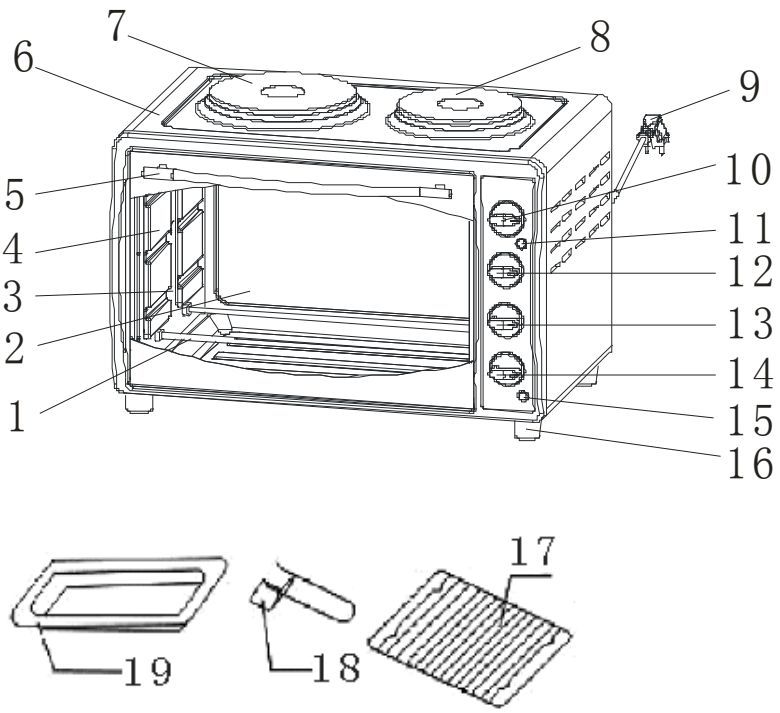
Djecu i nemoćne osobe uvijek držite dalje od ovog aparata.

Za vrijeme i/ili nakon upotrebe pećnice, grijaći elementi će biti vrlo vrući. Mogli biste se opeći. Nemojte dodirivati te dijelove.

Tehnički podaci

Model br:	OV-1414
Napajanje:	220-240V 50 Hz
Potrošnja snage:	3100 W
Mjere:	615X435X450 mm
Težina:	12 kg.

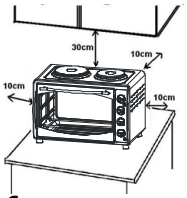
Opis dijelova



Grijaći element
Staklena vrata
Nosač plitice za hranu
Bočna ploča
Ručica vrata
Gornja strana pećnice
Velika ploča za pripremu hrane (800 W)
Mala ploča za pripremu hrane (500 W)
Kabel + utikač
Okretni gumb grijaćih ploča
Svjetlosno upozorenje grijaćih ploča
Okretni gumb temperature
Okretni gumb načina rada pećnice
Pećnica s tajmerom i grijaće ploče
Svjetlosno upozorenje pećnice
Stalak
Žičana polica
Ručka
Ladica za pečenje

Prvo korištenje aparata

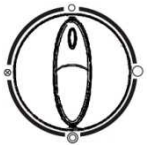
Prije prve uporabe aparata, slijedite donje korake. Provjerite da li je sav materijal za pakiranje odstranjen s aparata i oko njega.
Nemojte još u pećnicu ili u plitice stavljati nikakvu hranu.
Slijedite ovih 5 koraka:



Držite se naznačenih razmaka

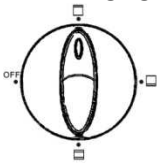
Pažnja!
Aparat
bit će zagrijan

1. Odložite uređaj na sigurno mjesto. Ne preblizu zidu jer se zid može zapaliti ili promijeniti boju. Pobrinite se da zavjese ili sličan materijal ne dođe u dodir s aparatom.
Nemojte stavljati ništa između dna aparata i površine na koju ga stavljate, moglo bi doći do požara.

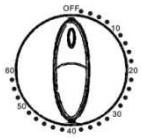


2. Gornji gumb postavite u položaj.

3. Drugi gumb postavite na 250°C.



4. Postavite treći gumb u položaj. Gornji i donji grijaći elementi su sada izabrani.



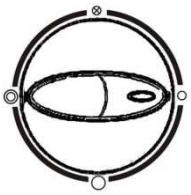
5. Četvrti gumb postavite na 20 minuta. Pećnica i grijaće ploče će se uključiti. Uključit će se oba svjetlosna upozorenja.

Za vrijeme prvog korištenja može se osloboditi nešto dima i miris paljevine.

To se događa zato jer je aparat novi. Oni će nestati nakon nekoliko minuta. To ne znači da postoji kvar i neće ga ni izazvati.

Korištenje aparata

Gornji gumb → Upravljanje pločćom za kuhanje



Isključeno

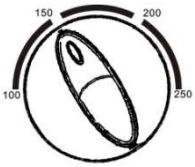
Velika grijaća ploča

Mala grijaća ploča

Obje grijaće ploče

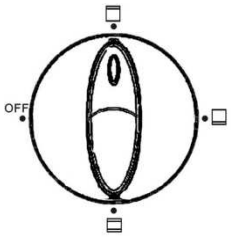
Ovaj gumb vam omogućava da izaberete grijaću ploču koju ćete koristiti.
Četvrti gumb uvijek koristite za izbor željenog vremena za pripremanje hrane, uključit će se gornje crveno signalno svjetlo upozorenja (br. 11). Vaša grijaća ploča će se zagrijati. Gumb drugo gumba postavite u položaj za željenu temperaturu. Kad koristite samo grijaće ploče, treći gumb ostavite u položaju OFF.

Drugi gumb → Podešavanje temperature



Izaberite, u smjeru kazaljke sata temperaturu na kojoj želite pripremati hranu. Temperatura se kreće od 100°C pa sve do 250°C.
Ovaj gumb se koristi za temperaturu grijaće ploče kao i za temperaturu pećnice.

Treći gumb→ Izbor grijaćeg elementa pećnice



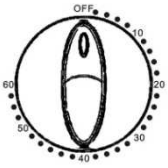
Grijanje s gornje strane

Grijanje s gornje i donje strane

Grijanje s donje strane

Izaberite željeni grijaći element, koji ovisi o vrsti hrane koju ćete pripremati.

Četvrti gumb → Tajmer



Izaberite željeno trajanje pripreme hrane (u minutama) koje ovisi o vrsti hrane koju ćete pripremati.
Pomoću gumba tajmera podesite vrijeme u smjeru kazaljke sata.
Uređaj će se automatski sam isključiti nakon što isteče podešeno vrijeme.
Oglasit će se signalno zvono.

Prilikom izbora vremena pećnica će se uključiti ako je treći gumb postavljen na element, crveno svjetlo (br. 15) će se uključiti. Crveno svjetlo br. 11 će zasvijetliti također ako postavite grijaće ploče na položaj ON.

.

Ako želite izabrati vrijeme kraće od 5 minuta. onda gumb okrenite na više od 6 minuta i zatim ga okrenite vlastito željeno vrijeme. Možete uključiti aparat ručnim putem za vrijeme korištenja tako da okrenete gumb tajmera suprotno od kazaljke sata u položaj OFF.

Za vrijeme i nakon upotrebe pećnice, grijaći elementi će biti vrlo vrući. Mogli biste se opeći. Nemojte dodirivati te dijelove.

Ako želite koristiti samo grijaće ploče

Postavite gornji gumb (upravljački gumb ploče za pripremu hrane) u željeni položaj,
uz pomoć jedne ili dvije grijaće ploče.

Postavite željenu temperaturu grijaćih ploča drugim gumbom
(gumb za podešavanje temperature)

Podešavanje datuma i vremena.
Gornje svjetlo upozorenja (br. 11) će zasvijetliti.
Možete započeti s pripremanjem hrane.

Ako želite pripremiti pečenje u pečnici

Ostavite prvi gumb (upravljački gumb ploče za pripremu hrane) u položaju OFF,

Odredite željenu temperaturu drugim gumbom (gumb za podešavanje temperature).

Postavite treći gumb (gumb za izbor grijaćeg elementa pećnice) u željeni položaj,

Podešavanje datuma i vremena.
Donje svjetlo upozorenja (br. 15) će zasvijetliti.

Ako istodobno želite koristiti pećnicu i grijaće ploče

Postavite gornji gumb (upravljački gumb ploče za pripremu hrane) u željeni položaj,
uz pomoć jedne ili dvije grijaće ploče.

Odredite željenu temperaturu grijaćih ploča i pećnice drugim gumbom (gumb za podešavanje temperature).

Postavite treći gumb (gumb za izbor grijaćeg elementa pećnice) u željeni položaj,

Podešavanje datuma i vremena.
Svjetlo upozorenja br.11 i br. 15 će zasvijetliti.
Možete započeti s kuhanjem i postaviti hranu u pećnicu.

Oprema i pribor

Plitica za pečenje

Plitica za pečenje, koja se koristi za primjerice:
pripremanje pilića, hamburgera, gratina,
biskvita za tortu i mnogih drugih vrsta hrane.

Kako koristiti ručku

Žičana rešetka

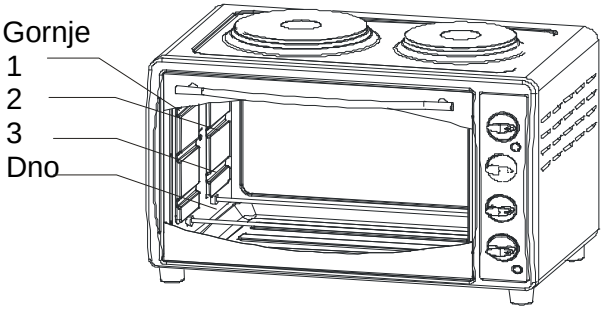
Žičana rešetka, za suhu hranu,
kao što je (Francuski) kruh

Plitica za pečenje sa žičanom mrežom unutra

Za hranu koja ispušta velike količine masnoće.

Uvijek se za to koristite ručkom.

Ploču za pečenje ili žičanu mrežu morate staviti
na tri različite razine,
u ovisnosti o tome kakvu hranu želite pripremati.

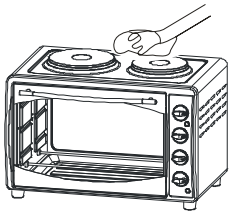


1 Gornji oslonac plitice
2 Srednji oslonac plitice
3 Donji oslonac plitice

Pazite kad skidate žičanu policu ili pliticu za pečenje, jer one će biti vrlo vruće! Uvijek se za to koristite ručkom.

Čišćenje aparata

Prije početka čišćenja, iskopčajte pećnicu iz utičnice i pričekajte da se ohladi.



Ne koristite tvrdu četku ili druge oštre tvari za čišćenje unutrašnjosti aparata, kako ne bi došlo do ogrebotina na površini i unutar aparata.

benzin,

Nemojte koristiti otrovna ili oštra sredstva za čišćenje kao što je prašak za ribanje ili otapalo.
Redovita kuhinjska sredstva ili tekućina za pranje suđa s vodom će biti dovoljni.

Čišćenje grijaćih ploča.

Ovako čistite grijaće ploče:

- Kad voda zakipi, odmah odstranite ostatke. Pažnja! Ovaj dio je vruć.
- Očistite grijaće ploče tekućinom za pranje posuđa i vodom.
- Zagrijte grijaće ploče nakratko, u protivnom bi mogle zahrđati.
- Pripremite otopinu za održavanje.

Očistite pećnicu.

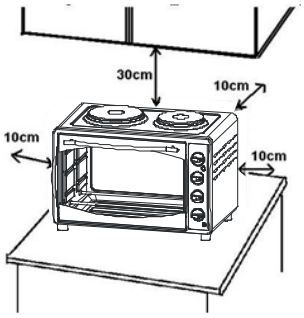
Ovako čistite grijaće ploče:

- Nemojte upotrebljavati nikakve jastučiće za grebanje.
- SOk od voća koji se cijedi niz pliticu za pečenje će ostaviti mrlje koje se ne daju odstraniti, čak niti čistačem za pećnicu. Nemojte prepuniti posudu za pečenje dok pečete voćne kolače s puno soka.
- Blaga prljavština na pećnici se može odstraniti tekućinom za čišćenje pećnice, toplom vodom ili otopinom octa.

Uvijek ostavite pećnicu i grijaće ploče da se ohlade prije nego ih počnete čistiti.
Proces pečenja i kuhanja može potrajati nešto duže ako je pećnica iznutra prljava.

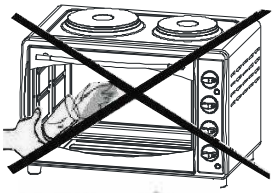
Sigurnosne informacije

Nemojte nikad koristiti proizvod ako niste prije toga prvo pročitali sigurnosne upute. Uvijek slijedite ove upute.



Odložite uređaj na sigurno mjesto. Ne preblizu zidu jer se zid može zapaliti ili promijeniti boju. Pobrinite se da zavjese ili sličan materijal ne dođe u dodir s aparatom. Nemojte stavljati ništa između dna aparata i površine na koju ga stavljate, moglo bi doći do požara.

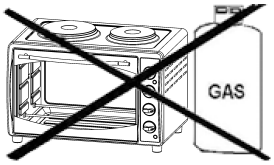
Uvije koristite dobivenu ručku kad vadite žičanu mrežu ili pliticu za pečenje van iz pećnice. Doticanje golim rukama može izazvati ozbiljne opekline.



Kad je pećnica vruća, nemojte koristiti vodu na staklenim vratima jer to će dovesti do pucanja stakla.

Uvijek prilikom iskopčavanja kabela iz utičnice povlačite za utikač. Nikad ne vucite za kabel jer time ćete izazvati prekid kabela.

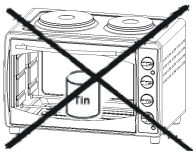
Uređaj nemojte koristiti mokrim rukama. Pobrinite se da se ne smoči električni kabel. Uvijek iskopčavajte aparat dok nije u radu.



Kad se aparat koristi, nemojte u blizini ostavljati plinski plamenik ili drugi izvor u blizini. Time ćete spriječiti opasna stanja tako da to ne djeluje na regulator temperature.

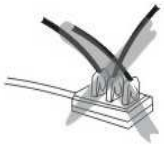
Ovaj aparat nije prikladan za djecu.
Uvijek vršite nadzor. Djecu ili nemoćne osobe držite što dalje.

Nemojte stavljati ništa na aparat dok se on koristi. Zagrijavanje može dovesti do izobličenja,



Hrana u bocama ili konzervama ne može se neposredno grijati. Napuknute boce ili konzerve mogu izazvati ozbiljne ozljede.

Budite pažljivi ! Pazite da se ne opečete za vrijeme ili odmah nakon korištenja aparata.
Metalni dijelovi i staklena vrata postat će vrlo vruća za vrijeme upotrebe.
Obratite pažnju na otvaranje i zatvaranje vrata.



Uključite neposredno u odgovarajuću zidnu utičnicu. Nemojte koristiti nikakve adaptere.

Važna upozorenja

- Prije nego utaknete aparat u zidnu utičnicu, provjerite da li se mrežno napajanje podudara s potrebnim napajanjem aparata od najmanje 16 A i da je uzemljen. Odričemo se svake odgovornosti ako se ove mjere ne poštuju.
- Nemojte pomicati uređaj dok je u radu.
- Aparat nemojte koristiti ako je priključni kabel oštećen, ako vam aparat ispadne, ako pokazuje znakove istrošenosti ili ako ne radi kako treba. U takvim slučajevima, odmah odnesite aparat natrag u trgovinu gdje ste ga kupili kako s njim više ne bi bilo problema.
- Nemojte uređaj koristiti kao izvor za grijanje.
- Nikad nemojte unutra stavljati papir, karton ili plastiku i nemojte stavljati nikakve druge predmete poput kuhinjskih aparata.
- Nemojte lijepiti nikakve predmete na ventilacijske rešetke. Nemojte ih blokirati.
- Ako hranu ili neke dijelove pećnice zahvati požar, ni u kojem slučaju plamen nemojte gasiti vodom. Vrata pećnice neka budu zatvorena, iskopčajte aparat i ugasite plamen mokrom krpom.
- Ovaj aparat nije predviđen za ugradnju.
- Kad su vrata otvorena obratite pozor na sljedeće: Nemojte pritiskati vrata tako da njihov gornji dio stavljate teže predmete. Nikad ne stavljajte teške posude koje ste tek izvadili iz pećnice na vrata.

Uvjeti jamstva i servis

Oštećenja koja su proizašla iz nepoštivanja uputa u korisničkom priručniku će vaše jamstvo učiniti nevažećim! Ne smatramo se odgovornim za posljedične gubitke nastale zbog toga.
Ne smatramo se odgovornima za oštećenja ili ozljede osoba koji nastanu uslijed nestručnog rukovanja ili nepridržavanja uputa o sigurnosti. U takvim slučajevima svi zahtjevi za jamstveni popravak će bit nevažeći.

Osim čišćenja, prema detaljnom prikazu, ni jedno sljedeće ispitivanje neće biti potrebno.
U slučaju da je potrebno izvršiti popravak, onda to mora obaviti tvrtka koja je za to ovlašteno.
Uređaj je namijenjen isključivo za KUĆNU upotrebu u kućanstvu, a ne za komercijalnu ili industrijsku primjenu. Ovaj aparat je predviđen za pripremanje hrane. On se ne smije koristiti ni za kakve druge svrhe. Proizvod se ne smije mijenjati ili preinačivati.

Ako se u okviru perioda od 1 godine od datuma na računu jave ikakvi problemi koji su obuhvaćeni visokom kutijom od dana kupovine, koyear nakon datuma kupovine koji je obuhvaćen jamstvom, TRISTAR će svfojom servisnom politikom popraviti ili zamijeniti uređaj.
Samo oštećenja i/ili proizvodni efekti dolaze zajedno s ovim jamstvom.
TRISTAR ne snosi odgovornost za oštećenja:
1) Nastala ispadanjem ili nezgodom
2) Ako je aparat tehnički preinačen od strane kupca ili treće strane
3) Zbog neprikladne upotrebe aparata
4) Oštećenje koje nastane trošenjem u normalnoj upotrebi

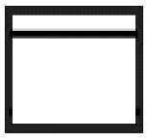
Originalni jamstveni period od 1 godine neće se produživati zbog popravaka. Ovo jamstvo vrijedi samo u Europi. Ovo jamstvo ne poništava prava kupca 1944/44CE.

Ako imate kakvih pitanja ili pritužbi idite u trgovinu gdje ste kupili pećnicu.
Uvijek čuvajte svoj dokaz o kupnji jer bez potvrde nećete moći uložiti prigovor.

Savjeti za pečenje

Vaša pećnica je vrlo dobro smještena za pripremu fantastičnih posuda s:
U donjoj tablici pronaći ćete neke savjete o vremenu za pripremu, temperaturu i postavke pećnice radi raznovrsnog posuđa.
Ispisane temperature i vremena služe jedino za Ispisane temperature Rezultati pečenja mogu odstupati od recepta u ovisnosti o upotrijebljenom receptu, hrani i sastojcima.

Postavke pe'nice


1

2

3

Recept	**Količina**	**Temo ℃**	**Vrijeme za pripremu:**	**Podešavanje vremena.**
Svježa pizzavr	400 g	200 ℃	25 min.	3
Slana pita	600 g	200 ℃	35 min.	3
Smrznuta pizza	450 g	220 ℃	15 min.	3
Lasagne	1.500 g	200 ℃	40 min.	3
Cijelo pile	1.500 g	220 ℃	90 min.	3
Mesne kuglice	1.000 g	200 ℃	60 min.	3
Patlidžan sa sirom	1.700 g	200 ℃	30 min.	1
Meso na rioštilju	1.000 g	220 ℃	20 min	1
Kroketi od krumpira	1.500 g	200 ℃	40 min.	1
Pita od jabuka	1.000 g	190 ℃	90 min	3
Pohana pastrva	800 g	190 ℃	40 min.	2

Dodajte 5 minuta na vrijeme za pripremu za zagrijavanje pećnice.

Savjeti u vezi okoline

Savjeti za štednju energije

- Koristite samo posude promjera jednakog kao u promjerima promjene .
- Koristile posude i tave za ravno dno.
- Zadržite poklopac na pastrvi.
- Kuhajte povrće, krumpire i sl. na malo vode kako bi vrijeme pripreme bilo najkraće moguće.
- Koristite prave temperature za razna jela.

Pakiranje

Materijal za pakiranje se može 100% reciklirati i to je označeno znakom
Odvojite materijale za pakiranje kad ih bacate.

Proizvod

Aparat se isporučuje s oznakom u skladu s Europskom direktivom 2002/96/EG koja se odnosi na Odbačene električne i elektroničke uređaje (DEED). Pobrinite se da se ovaj proizvod odloži na ispravan način, pomoći ćete sprječavanje razvoja negativnoih poljedica za okoliš i zdravlje čovjeka.

EG Izjava o sukladnosti

Ovaj aparat je predviđen za kontakt hrane s proizvodima s EG smjernicama 89/109/EEC.
Ovaj aparat je predviđen izrađen i plasiran na tržište u skladu sa sljedećim: Sigurnosne svrhe "niskonaponske direktive" br. 73/23/EG, direktive za zaštitu of the EMC-vodič 89/336/EG “Elektromagnetska kompatibilnost” i zahtjevi direktive 93/68/EG.

Direktive koje štite okolinu.

Ovaj proizvod ne može se zbrinuti zajedno s kućnim otpadom, već se mora deponirati na posebnim sabirnim mjestima radi kasnije ponovne upotrebe. Simbol članka, korisnički priručnik i pakiranje će vas uozoriti na tu činjenicu, Upotrijebljeni je materijal prikladan za recikliranje. Upotrebom rabljenih elemenata i sirovog materijala doprinosite zaštiti našeg okoliša. Raspitajte se kod lokalnih vlasti o lokaciji za prikupljanje na spomenutoj lokaciji.